



COMUNE DI  
**SAN GIORGIO PIACENTINO**

Provincia di Piacenza

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE SCOLASTICA **BIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE** -  
PERIODO DAL 01.09.2022 AL 31.08.2025.

**AII. D) CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

## INDICE

PREMESSA.....	4
REQUISITI QUALITATIVI.....	5
BOVINO ADULTO BIOLOGICO FRESCO REFRIGERATO.....	10
SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO.....	11
CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE.....	12
TACCHINO FRESCO REFRIGERATO.....	13
SALUMI.....	15
PRODOTTI LATTIERO CASEARI.....	19
LATTE BIOLOGICO FRESCO PASTORIZZATO O <a href="#">UHT</a> .....	19
YOGURT <a href="#">BIOLOGICO</a> .....	20
BURRO DI CENTRIFUGA <a href="#">BIOLOGICO</a> .....	23
FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI, <a href="#">BIOLOGICI</a> .....	26
OVOPRODOTTI <a href="#">BIOLOGICI</a> .....	29
PRODOTTI ITTICI CONGELATI <a href="#">O SURGELATI</a> .....	29
BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO SURGELATI NON <a href="#">PREFRITTI</a> .....	32
FRUTTA <a href="#">FRESCA</a> .....	32
PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI E DI IV GAMMA.....	21
PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI.....	22
VERDURA.....	34
SPEZIE <a href="#">E CONDIMENTI</a> .....	41
ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE <a href="#">BIOLOGICHE</a> .....	42
PESTO GENOVESE DI <a href="#">PROVENIENZA BIOLOGICA</a> .....	42
<a href="#">ZUCCHERO</a> .....	42
SALE FINO – <a href="#">GROSSO</a> .....	43
OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA ITALIANO BIO.....	43
OLI DI OLIVA E DI SEMI DI PROVENIENZA BIOLOGICA o <a href="#">DOP</a> .....	44
<a href="#">ACETO</a> .....	44
SUCCO DI <a href="#">LIMONE</a> .....	44
<a href="#">SCATOLAME</a> .....	45
POMODORI PELATI, PASSATA E POLPA DI POMODORO DA AGRICOLTURA <a href="#">BIOLOGICA</a> .....	45
OLIVE IN SALAMOIA DA COLTIVAZIONE <a href="#">BIOLOGICA</a> .....	45
PRODOTTI ITTICI IN <a href="#">SCATOLA</a> .....	46
GRANELLE, SFARINATI <a href="#">E DERIVATI</a> .....	47
FARINA <a href="#">BIANCA BIOLOGICA</a> .....	51
FARINE <a href="#">DIVERSE</a> .....	52
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, PASTA INTEGRALE <a href="#">BIOLOGICHE</a> .....	52
PASTA ALL’UOVO SECCA, FRESCA O <a href="#">SURGELATA</a> .....	53
PASTA RIPIENA FRESCA, SECCA <a href="#">O SURGELATA</a> .....	53
<a href="#">RISO</a> .....	53
LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI <a href="#">BIOLOGICI</a> .....	54
GNOCCHI DI <a href="#">PATATE</a> .....	54

ALTRI <a href="#">PRODOTTI</a> .....	55
<a href="#">BEVANDE</a> .....	57
ACQUA MINERALE <a href="#">NATURALE</a> .....	58
PRODOTTI DIETETICI E ALTRI <a href="#">PRODOTTI</a> .....	58
PRODOTTI SENZA GLUTINE <a href="#">PER CELIACI</a> .....	58
PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E <a href="#">DERIVATI</a> .....	59
PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E <a href="#">DERIVATI</a> .....	59
ALTRI ALIMENTI.....	60

## CONDIZIONI GENERALI

### **PREMESSA**

Il Comune di San Giorgio Piacentino, in attuazione delle normative vigenti, promuove e privilegia l'impiego nella ristorazione scolastica di prodotti da agricoltura biologica, DOP, IGP, tipici e tradizionali, a lotta integrata, filiera corta e prodotti del commercio equo solidale. Nel presente allegato vengono indicati i prodotti che devono appartenere alle categorie sopra descritte, se reperibili. La reperibilità deve essere valutata rispetto alla disponibilità sul mercato, alle quantità necessarie e alla produzione, ma anche alla provenienza; non deve comportare un allungamento delle filiere e delle distanze tra produzione e consumo. In ogni caso, per tutte le tipologie di derrate, tenuto conto degli indirizzi normativi in materia di contenimento dell'impatto ambientale, deve essere incentivata la provenienza da filiera corta o da produzione/filiera nazionale. Qualora i prodotti offerti in sede di gara non fossero reperibili sul mercato a causa di fattori esterni all'azienda, il Concessionario, dovrà comunicarlo tempestivamente tramite nota scritta, allegando l'attestazione del fornitore abituale di tali prodotti, relativa alle cause della non disponibilità.

Per quanto riguarda i prodotti biologici, il *Concessionario* deve rispettare le previsioni del Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali Mipaaf del 18 dicembre 2017 recante Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche, così come riportati nel capitolato.

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

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

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

Non tutti gli alimenti inseriti nel presente allegato sono utilizzati per il servizio oggetto del contratto ed il Comune di San Giorgio Piacentino si riserva di poter richiedere al Concessionario l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dal menù concordato, previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche. Il Comune di San Giorgio Piacentino si riserva di chiedere la sostituzione di un prodotto accreditato, laddove si riscontri una mancata gradibilità, concordando con il Concessionario le soluzioni più congrue.

Alcune tipologie di derrate devono obbligatoriamente appartenere alla categoria di prodotti biologici, alcuni dei quali possono essere alternativamente appartenenti alle categorie DOP, IGP, prodotti tipici

e tradizionali, fermo restando il principio generale della reperibilità dei prodotti biologici che nel tempo può subire variazioni ma che deve essere gestita nell'ottica del miglioramento della qualità.

## **REQUISITI QUALITATIVI**

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

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

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

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

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

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

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

## **SPECIALITA' TRADIZIONALE GARANTITA (STG)**

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

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

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

## **PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI**

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono “quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo” e sono presenti all'interno

dell'“elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali” pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole.

### **PRODOTTI PROVENIENTI DA TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ**

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

### **PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE**

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

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

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

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

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

### **PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE**

Il Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione, dai produttori ai consumatori.

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

- promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato;
- tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo;
- organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone;
- promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate;
- mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati;
- favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati;
- sostenere l'autosviluppo economico e sociale;

- stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale;
- promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali.

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale:

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

## **PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

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

I prodotti dell'agricoltura biologica devono:

- provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.) nel rispetto del Reg. CEE nr. 2092/91 del 24 giugno 1991;
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto ai prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo i prodotti biologici devono essere forniti da aziende sottoposte a controlli da parte degli enti autorizzati dal Ministero delle risorse agricole e alimentari ai sensi del DL n 220 del 17 marzo 1995.

Gli eventuali prodotti di provenienza extracomunitaria, devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dall'art. 11 del Reg. CEE 2092/91 e s.m.i. ed integrazioni, nonché dai Regolamenti CEE 94/92, 3457/92 e 529/95.

Per questi prodotti è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla UE.

Gli imballaggi utilizzati per fornire i suddetti prodotti devono essere in materiale riciclabile:

- per ortofrutta: cassette di legno o cartone per alimenti;
- per oli: vetro verde;
- per cereali: carta o altro materiale idoneo per alimenti;
- per pasta: confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti;

Tutti i prodotti devono essere accompagnati da etichetta. L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'art. 5 del Reg. CEE 2092/91, modificato dal Reg. CEE 1935/95. L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione (sotto forma di sigla), l'organismo di controllo a norma del G. L. n. 842 del 27 aprile 1993 (anch'esso sotto forma di sigla), il codice del produttore, il

numero della confezione, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco), che ha avuto l'autorizzazione alla stampa dell'etichetta. Non sono ammessi, ai sensi del Reg. CEE 2092/91, prodotti privi di etichetta.

**Tutti i prodotti biologici forniti (sia quelli espressamente richiesti dal presente CSA sia quelli offerti in fase di gara) dovranno essere conformi ai requisiti minimi di qualità richiesti dal presente allegato al CSA.**

#### **ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI DALLA STAZIONE APPALTANTE:**

Sempre, quando presenti in menù:

Frutta fresca e mousse di frutta	Carne di manzo, vitello, pollo	Latte
Verdura fresca di IV gamma	Liofilizzati e omogeneizzati	Yogurt e Burro
Cereali	Ovoprodotti	Formaggi

E in ogni caso nel rispetto delle seguenti percentuali minime previste dal capitolato per la qualificazione della Mensa scolastica di San Giorgio Piacentino quale mensa *bio*:

1. una percentuale pari almeno al 70% (in termini di peso) per frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine;
2. una percentuale pari almeno al 30% per prodotti lattiero caseari, carne e pesce da acquacoltura
3. il 100% per uova, yogurt e succhi di frutta.

#### **PRODOTTI DA SISTEMI DI PRODUZIONE INTEGRATA**

Si intende per prodotto da sistemi di produzione integrata un prodotto con sistema di coltivazione agricola che contribuisce a produrre alimenti di alta qualità attraverso l'uso di risorse naturali e di meccanismi regolatori per sostituire (diminuire) l'utilizzo di contaminanti (inquinanti) e per assicurare una produzione agricola sostenibile. Il sistema di produzione integrata è un compromesso tra l'agricoltura convenzionale e quella biologica, e prevede lo sfruttamento di risorse naturali solo qualora siano in grado di surrogare i mezzi tecnici adottati in agricoltura convenzionale e il ricorso a questi ultimi solo quando necessari per ottimizzare il compromesso fra esigenze ambientali, sanitarie ed economiche.

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

Gli ambiti di applicazione dei sistemi di produzione integrata sono:

- Fertilizzazione;
- Lavorazioni del terreno
- Controllo di infestanti
- Difesa dei vegetali

Il "Sistema di qualità nazionale di produzione integrata" (SQNPI) è disciplinato dalla Legge n. 4 del 3 febbraio 2011, "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari".



## PRODOTTI LOCALI

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

## ACQUACULTURA BIOLOGICA

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

## PESCA SOSTENIBILE

Prodotti che rispettano i criteri di certificazione MSC – *Marine Stewardship Council* od equivalenti.

## PRODOTTI PER DIETE SPECIALI

L'utilizzo dei prodotti dietetici risponde all'esigenza di fornire alimenti adeguati nel caso di particolari patologie. Questi alimenti devono rispondere ai requisiti fissati dal D.L. n. 111/92, concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare.

L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente. Potranno essere richiesti i seguenti prodotti:

- **alimenti per allergici ed intolleranti** (ad esempio latte e formaggi di capra o pecora, latte, yogurt e gelati di soia, budini di riso, prodotti senza uova, prodotti senza latte, e altri prodotti sostitutivi di alimenti presenti nei menù in essere nel corso dell'appalto);
- **alimenti per celiaci** quali ad esempio pasta, in formati diversi (spaghetti, vermicelli, fusilli, penne rigate, lasagne, tagliatelle ecc.) ed in confezioni da 250 g, pane, prodotti per impanare, prosciutto cotto, gnocchi e ravioli anche surgelati in monoporzione, dolci, gelati, budini etc. A garanzia dell'assenza di glutine dovrà essere visibile sulla confezione di ogni prodotto il marchio spiga sbarrata oppure i prodotti dovranno essere contemplati nel prontuario redatto dall'Associazione Italiana Celiachia.
- **altri alimenti non specificati per la produzione di regimi dietetici particolari (es prodotti ipoproteici o aprotici) accettati e richiesti dall'Amministrazione Comunale.**

Anche per i prodotti per le diete speciali sono richieste le caratteristiche di base descritte dal capitolato per i prodotti analoghi e devono essere di origine nazionale o comunitaria. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere la documentazione necessaria a certificare tali caratteristiche.

## PRODOTTI PER DIETE VEGANE

Devono essere forniti **seitan e prodotti a base di seitan** (es hamburger, wurstel ecc.), **tofu**, al naturale e aromatizzato, **bistecche di soia, polpette e hamburger vegetali** (possono essere a base di legumi e/o soia), **gelati, budini, latte, yogurt e panna di soia, cioccolato** privo di burro anidro, **farinata di ceci, crostata e biscotti privi di burro e uova**, e tutto quanto si rende necessario per adattare la dieta prevista dal capitolato e le sue successive modificazioni nel corso dell'appalto a quanto richiesto dalla dieta vegana.

Devono essere di origine nazionale o comunitaria.

Sarà cura dell'azienda garantire che **tutti i prodotti forniti ed utilizzati per la produzione delle diete vegane siano assolutamente privi di ingredienti provenienti dal regno animale** (carne, pesce, uova, latte e derivati, miele, pappa reale etc.).

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere la documentazione necessaria a certificare tali caratteristiche. L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente.

## CARNI

### **BOVINO ADULTO BIOLOGICO FRESCO REFRIGERATO (esclusa surgelata e congelata).**

**Caratteristiche. Devono provenire da animali assoggettati a disciplinari di etichettatura volontaria. Tali disciplinari devono essere depositati presso l'ufficio DISR VII MIPAF, secondo quanto stabilito dal D.M. 16/01/2015 e controllati da organismi terzi indipendenti autorizzati dal MIPAF.**

- Devono essere fresche, di vitellone o di vitello, confezionate sottovuoto.
- La carne di vitellone deve provenire da animali giovani maschi, non castrati, d'età compresa tra i 12 e 24 mesi di categoria A e classificati con le lettera Z.
- La carne di vitello, deve provenire da animali d'età inferiore ai 12 mesi con lettera di identificazione V.
- I tagli di vitello e vitellone devono provenire da classe A di conformazione R (Buono: profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono) o U (ottimo) con stato d'ingrassamento S2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE.
- Devono essere dichiarate esenti da estrogeni e da BSE.
- Devono essere assenti sostanze ormonali ed antibiotiche.

La carne di vitellone deve presentare le seguenti caratteristiche sensoriali:

- colore rosso chiaro;
- grasso bianco-avorio;
- grana fine e consistenza pastosa e compatta;
- odore tipico del prodotto fresco;
- assenza d'odori e sapori estranei, d'ecchimosi, coaguli sanguigni e peli; sapidità e tenerezza.

La carne di vitello deve presentare le seguenti caratteristiche sensoriali:

- colore da rosa lattescente a bianco rosato;
- tessuto muscolare sodo; grana molto fine,
- tessitura compatta con scarso connettivo;
- tessuto adiposo distribuito in modo uniforme, di colore bianco latte e consistenza dura sapidità e tenerezza.

Le carni di vitello e di vitellone devono essere mondate da grasso e da aponeurosi nonché rifilate e pronte al taglio.

**Lo scarto massimo accettabile al momento dell'utilizzo non deve essere superiore al 6-7%.**

**I tagli richiesti sono:**

- fesa per fettine, scaloppine, cotolette, arrosto;
- noce o magatello per brasato, arrosto;
- sottofesa, noce per spezzatino;
- scamone per polpette, hamburger, ragù.

Le carni di vitello e di vitellone devono avere un PH compreso tra 4,5 e 5,5 e subire un periodo di frollatura della durata minima di 3 giorni.

#### **Anomalie**

1. Non devono essere presenti eccessive quantità di liquido.
2. Non devono essere presenti, colori, odori e sapori anomali.
3. Devono essere assenti sostanze ormonali ed antibiotiche.

**Imballaggio** · Le confezioni sottovuoto devono presentare il vuoto totale e ridotta quantità di liquido; devono essere integre, di materiali idonei ed imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.

Le carni devono essere fornite in confezioni da: 1 Kg, 5 Kg, 10Kg.

**Etichettatura** · L'etichettatura deve essere inamovibile, chiaramente leggibile.

**L'etichetta o i documenti d'accompagnamento devono inoltre riportare la denominazione e la sede dell'operatore/organizzazione preposto all'etichettatura della carne bovina con informazioni volontarie, la denominazione e la sede dell'organismo indipendente di controllo designato dall'operatore.**

Si richiedono in particolare le seguenti indicazioni:

- denominazione commerciale del prodotto;
- tipo di taglio anatomico;
- età dell'animale/data di nascita;
- sesso,
- data di macellazione;
- periodo di frollatura,
- razza, tipo genetico, categoria;
- metodi praticati d'allevamento, ingrasso, la razione alimentare etc;
- categoria e classificazione secondo griglia CEE;
- luogo di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento;
- codice CEE della struttura presso la quale è stato macellato;
- codice CEE del laboratorio di sezionamento;
- organismo di controllo conforme alla norma EN 45011 come da Regolamento Comunitario;
- data di confezionamento espressa in giorno, mese, anno;
- data di scadenza espressa in giorno, mese e anno;
- peso netto unitario;
- modalità di conservazione;
- codice di rintracciabilità.

La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore a 20 giorni.

Le carni devono presentare le caratteristiche microbiologiche riportate nella scheda n°8.

**Trasporto** · Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese tra 0°C e +4°C.

#### **SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO (esclusa surgelata e congelata)**

**Caratteristiche** · Devono essere di suino magrone di 1° qualità, con massa magra stimata in percentuale sul peso della carcassa pari o superiore al 50% (DM Mipaf 11/07/2002 e s.m.i.) ovvero classi E ed U del decreto citato.

Devono essere fresche e confezionate sottovuoto. Sono escluse carni di scrofa o di verro.

**Devono essere d'animali di origine comunitaria, preferibilmente nazionale e provenire da stabilimenti riconosciuti o autorizzati ai sensi del D.Lgs. 286/94.**

Devono essere esenti da residui di sostanze farmacologicamente attive.

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- colore rosa chiaro; consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine;
- i grassi presenti devono essere di colore bianco e consistenza soda.

**I tagli richiesti sono: lonza senza culatello, filetto**

Le carni devono presentare le caratteristiche microbiologiche riportate nella scheda n° 8.

Non è consentita la fornitura di prodotto congelato.

**Anomalie** · Devono essere assenti segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche.

Non sarà tollerato il prodotto che presenti sierosità esterna unita a flaccidità del tessuto muscolare, segni d'imbrunimento, colore giallo-rosa.

**Imballaggio** · La confezione deve essere sottovuoto, integra, ottenuta con materiali idonei ed imballata per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.

La merce sarà fornita in confezioni da: 1 Kg, 5 Kg, 10Kg.

**Etichettatura** · L'etichetta o i documenti d'accompagnamento devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente e si chiede che siano specificate il paese di nascita e allevamento dell'animale, il peso netto, il nome del taglio anatomico, la data di scadenza, il nome e la ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore e la sede dello stabilimento di produzione. La ditta appaltatrice deve, su richiesta dell'Ente committente, fornire la documentazione concernente il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, lo stato ed identificare l'azienda di macellazione.

La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni.

**Trasporto** · Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese tra 0°C e +4°C.

## **CARNI AVICOLE FRESCHE E REFRIGERATE**

### **Requisiti qualitativi:**

- devono essere sempre freschi, appartenere alla classe A – Reg. CEE 1906/90 e Reg. CEE 1234/2007 e s.m.i.;
- devono provenire da animali allevati a terra in allevamenti nazionali che offrano garanzie dal punto di vista sanitario, nutrendoli con mangimi vegetali non OGM;
- devono essere macellati e lavorati presso stabilimenti riconosciuti idonei secondo le normative vigenti. Sono da preferire carni di filiera nazionale;
- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 283/1962, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 1906/90, D. Lgs 193/2007 (attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazioni dei regolamenti comunitari nel medesimo settore), D.M. 465/1999 e s.m.i.;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CEE;
- le carni devono provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione, conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione (+2° - +4°C);

- le carni devono essere privi di estrogeni, di sostanze ad attività batterica o anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni che possono nuocere alla salute umana ( Reg. CEE/UE 270/97 – D.lgs 118/92 e smi) né residui di antiparassitari;
- la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- i tagli devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi;
- le parti anatomiche con cute devono presentarsi prive di piume, fratture o lesioni esterne.

Il consumo deve essere effettuato entro 2 giorni dall'approvvigionamento.

Deve essere conservata e trasportata a una temperatura compresa tra -1°C e + 4°C, secondo normativa vigente.

Tipologie richieste:

*Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:*

- Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
- Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo;
- Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;
- Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre

devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;

1. devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
2. le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
3. il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

*Petto:*

1. devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcina, sterno, cartilagini e pelle;
2. il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

**Confezionamento:**

- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:* confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.
- *Petto e macinato:* confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.

## **TACCHINO FRESCO REFRIGERATO**

**Requisiti qualitativi:**

- deve appartenere alla Classe A;
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di riconosciuti C.E.;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

**Tipologie richieste:***Coscia, sovracoscia, fuso:*

- Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
- Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;
- Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.

1. le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata;
2. le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
3. le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
4. la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filo, piume su cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe.

*Fesa:*

- fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole;
- la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.

**Confezionamento:**

- *coscia, sovracoscia o fuso*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.
- *fesa*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.

**HAMBURGER**

Dovranno essere confezionati con carne di bovino adulto o vitello o tacchino, avente le caratteristiche indicate ai capitoli precedenti.

**Composizione:**

- carne, per ogni singola tipologia: non inferiore al 90%
- tasso di grasso  $\leq 20\%$
- rapporto collagene 7 proteine di carne  $\leq 15$
- altri ingredienti consentiti (globalmente non superiore al 10% del prodotto): pangrattato, farina tipo "0", lievito naturale, sale e aromi. Non sono consentiti conservanti, né proteine di soia.

**L'etichettatura dovrà riportare:**

- denominazione commerciale
- elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso
- data di lavorazione e confezionamento
- la ditta produttrice e confezionatrice
- il numero di riconoscimento CEE (bollo CEE "S")
- lotto o data di produzione
- modalità di conservazione
- peso netto
- data di consumazione raccomandata

**Non è consentita la macinatura delle carni (bovine, suine, avicunicole, ecc. ovvero di tutte le carni), la manipolazione per la preparazione ed il confezionamento degli hamburger presso il centro**

cottura, se non munito di bollo CEE "S" e comunque su specifica autorizzazione scritta da parte del concedente. Pertanto gli hamburger utilizzati dovranno essere freschi preconfezionati o gelo.

## **SALUMI**

### **PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI**

#### **Requisiti qualitativi:**

- dovrà essere lavorato in macelli, laboratori di sezionamento e laboratori di produzione italiani autorizzati, prodotto secondo buona tecnologia ed in condizioni igieniche ottime;
- ricavato dalla coscia di suino intera di alta qualità;
- privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine, proteine di soia e degli allergeni;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" o "ricomposto", quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, sodo, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido;
- il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- umidità max: 75,5 % +/-3%.

**Tipologie richieste:** il prodotto deve essere intero.

**Confezionamento:** involucro plastico o carta alluminata.

**Etichettatura:** dovrà riportare i seguenti dati

- denominazione commerciale;
- ingredienti;
- data di confezionamento;
- ditta produttrice e confezionatrice;
- lotto o data di produzione;
- data di consumazione raccomandata;
- modalità di conservazione;
- peso netto.

### **PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO D.O.P.**

#### **Requisiti qualitativi:**

- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- deve aver subito corretta stagionatura, non inferiore a 12 mesi (data di produzione deducibile da contrassegno metallico in fascetta);
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- deve essere di colorito tra il rosa e il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso;

- non deve presentare difetti di colore o altro genere, privo di macchie, compatto alla pressione, odore dovuti a una maturazione non corretta, non eccessivamente salato, né eccessivamente secco;
- può presentare rari cristalli di tirosina;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;
- umidità max: 35-45 % +/-3%;
- grassi max: 8-10 % +/-3%.

**Tipologie richieste:** il prodotto deve essere intero.

**Confezionamento:** confezionato sottovuoto.

**Etichettatura:** dovrà riportare i seguenti dati, nel caso di prosciutto confezionato, intero o disossato

- denominazione commerciale e di origine controllata;
- nome o ragione sociale o il marchio depositato;
- sede dello stabilimento di confezionamento;
- data di produzione;
- lotto di produzione;
- data di consumazione raccomandata;
- peso netto;
- modalità di conservazione.

## **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

Prodotto ottenuto da carne di manzo salata e stagionata. E' ricavata da animali di età compresa tra 2 e 4 anni. Le masse muscolari della coscia di bovino, private di ossa, dalle quali si ricava la bresaola (ovvero la fesa, la punta d'anca, la sottofesa, il magatello, il sottosso o noce) vengono sottoposte ad una stagionatura di almeno 3/8 settimane.

La "bresaola della Valtellina" al consumo deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- consistenza: soda ed elastica;
- aspetto al taglio: compatto e assente da fenditure;
- colore: rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra; bianco per la parte grassa;
- profumo: delicato e leggermente aromatico;
- gusto: gradevole, moderatamente saporito, mai acido.

E le seguenti caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:

- umidità: max 65%
- grasso: max 7%
- ceneri: min. 4%
- proteine: min. 30%
- cloruro di sodio: max 5%

**Etichettatura:** dovrà riportare i seguenti dati

- denominazione commerciale e di origine controllata;
- nome o ragione sociale o il marchio depositato;
- sede dello stabilimento di confezionamento;
- data di produzione;



- lotto di produzione;
- data di consumazione raccomandata;
- peso netto;
- modalità di conservazione.

## **PANCETTA DOLCE**

**Caratteristiche** · Deve essere di origine nazionale.

- Deve essere preparata esclusivamente con i seguenti **ingredienti: suino, sale, eventualmente aromi naturali, e priva di lattosio, di proteine animali o vegetali estranee alla carne di suino e di polifosfati**;
- Deve essere stata sottoposta ad una stagionatura di almeno un mese;
- Deve essere non affumicata;
- Deve essere caratterizzata da un profumo delicato, da un sapore equilibrato tra dolce e salato; il grasso deve essere bianco.

**Anomalie** · Non devono essere presenti fessurazioni, determinate da una scarsa coesione tra grasso e magro, rammollimenti, parti cartilaginose e/o parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.

**Imballaggio** · Deve essere confezionata sottovuoto.

- Deve avere una pezzatura media di 1.5 Kg.

**Etichettatura** · Alla consegna deve avere ancora 60 giorni di conservazione.

- Il trasporto deve avvenire ad una temperatura non superiore a + 2°C- +6°C.

## **PANCETTA DOLCE A CUBETTI**

**Caratteristiche** · Deve essere di origine nazionale.

- Deve essere preparata esclusivamente con i seguenti **ingredienti: suino, sale, eventualmente aromi naturali, priva di lattosio, proteine animali o vegetali estranee alla carne di suino.**
- Deve essere stata sottoposta ad una stagionatura di almeno un mese.
- Deve essere caratterizzata da un profumo delicato, da un sapore equilibrato tra dolce e salato; il grasso deve essere bianco; non deve essere affumicata.

**Anomalie** · Non devono essere presenti fessurazioni, determinate da una scarsa coesione tra grasso e magro, rammollimenti, parti cartilaginose e/o parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.

**Imballaggio** · Il prodotto deve essere fornito in confezioni sottovuoto o in vaschette in atmosfera modificata di pezzatura da 100 gr., 120 gr, 150 gr, in funzione del fabbisogno e del menù in vigore.

**Etichettatura** · Alla consegna deve avere ancora 60 giorni di conservazione.

## **SPECK IGP**

**Caratteristiche**

- Deve possedere tutte le caratteristiche indicate nel disciplinare di produzione concernente la tutela dell'indicazione geografica protetta dello Speck dell'Alto Adige (IGP- Reg CEE nr. 1107 del 12/06/96).
- La parte muscolare visibile deve essere di colore rosso con parti in bianco rosato.
- La porzione muscolare deve essere elastica, non appiccicosa al tatto.
- La masticabilità deve essere netta, priva di effetto gommoso.
- Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui alla scheda N. 5.
- Deve essere di gusto caratteristico, intenso e saporito.
- L'odore deve essere gradevole e aromatico.
- Il grasso deve essere non untuoso e/o molle.
- Devono essere assenti fessurazioni fra i fasci muscolari, aloni verdastri o macchie di sangue, ematomi nella parte muscolare e nella parte grassa.
- Devono essere assenti striature di colore grigiastro nella porzione muscolare centrale.

**Anomalie** • Devono essere assenti odori o sapori anomali (ad es gusto dolciastro, amaro o di sapone).

**Imballaggio** • Il prodotto deve essere fornito intero e in confezioni sottovuoto.

**Etichettatura** • Deve riportare con caratteri leggibili il contrassegno della Comunità Europea, il Logo della denominazione "Speck Alto Adige IGP" distinguibile per dimensioni e colore, e tutto quanto richiesto dal relativo disciplinare di produzione.

#### **Parametri chimico-fisici**

- Proteine totali: maggiori o uguali al 20%
- Rapporto acqua/proteine: inferiore a 2
- Rapporto grasso/proteine: pari o inferiore a 1.5
- NaCl: pari o inferiore al 5%
- KNO<sub>3</sub>: inferiore a 150mg/Kg
- NaNO<sub>2</sub>: inferiore a 50mg/Kg

## **WURSTEL**

### **Caratteristiche**

- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Devono essere di **puro suino** preparati esclusivamente con i seguenti ingredienti: **carne suino (non inferiore all'83%), sale, eventualmente zucchero, spezie ed erbe aromatiche, ac. ascorbico e nitrito di potassio come conservante.**
- Le carni non devono essere state separate meccanicamente dalle carcasse degli animali e non devono esserci frattaglie.
- Non devono comparire tra gli ingredienti i polifosfati e il glutammato.
- Devono avere un impasto omogeneo e non presentare granulosità.
- Non devono presentare alterazione del colore superficiale.
- Non devono presentare odori anomali (es. di uova marce, di acido)
- Non devono presentare superficie filamentosa o vischiosa.
- Non devono presentare alterazioni dell'impasto (cavità)

**Anomalie** • Non devono presentare rigonfiamenti della confezione.

**Imballaggio** • Devono essere confezionati sottovuoto.

## **SALSICCIA**

### **Caratteristiche**

- Deve essere di origine nazionale.
- Deve presentare come **ingredienti carne e grasso di suino, acqua, sale, aromi naturali, destrosio e saccarosio, ac. ascorbico, nitrati e nitriti secondo buona tecnica industriale e in ogni caso secondo i limiti di legge**.
- Deve avere odore e sapore dolce e leggermente aromatizzato.

**Anomalie** · Non deve presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli.

**Imballaggio** · Deve essere fornita in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata.

## **PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

### **LATTE BIOLOGICO FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITA'**

**Caratteristiche** · Deve essere intero, fresco pastorizzato di alta qualità, di origine nazionale, preferibilmente regionale.

Deve essere conforme a tutti i requisiti previsti dal D.M. 9/05/1991, n. 185.

Deve essere di colore bianco opalescente tendente debolmente al giallo, di sapore gradevole, dolciastro, odore lieve e gradevole.

**Anomalie** · Non deve presentare tracce d'antibiotici o conservanti, né additivi d'alcun tipo.

Non deve presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli.

**Imballaggio** · Le confezioni devono presentarsi integre, prive d'ammaccature e sporcizia superficiale.

Deve essere fornito in confezioni da 1 litro o ½ litro in funzione delle necessità.

**Trasporto** · Il trasporto del latte fresco deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 4°C ed in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.

**Etichettatura** · Deve essere conforme al D.Lgs. 24/06/2004 e s.m.i.. La durata del prodotto al momento della consegna non deve essere inferiore ai 6 giorni.

### **Parametri chimico-fisici**

Peso specifico non inferiore a 1,028

Grasso non inferiore al 3,5%

Residuo secco magro non inferiore all'8,5%

Indice crioscopico non superiore a -0,52°C

Prova della fosfatasi negativa

Prova della perossidasi positiva

Antibiotici assenti  
PH 6,6 – 6,8

## **LATTE UHT**

**Caratteristiche** · Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale, conforme al D.Lgs. 54/1997e s.m.i.

- Deve essere parzialmente scremato e deve essere utilizzato nelle preparazioni di cucina che richiedono il latte come ingrediente (es besciamella).
- La ditta appaltatrice su richiesta dell'Ente committente deve fornire tutta la documentazione relativa all'origine del latte con l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare l'azienda di confezionamento.
- Deve essere di colore bianco opalescente tendente debolmente al giallo, di sapore gradevole, dolciastro, odore lieve e gradevole.

**Anomalie** · Non deve presentare tracce d'antibiotici o conservanti, né additivi d'alcun tipo. · Non deve presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli.

**Imballaggio** · Le confezioni devono presentarsi integre, prive d'ammaccature e sporcizia superficiale. Deve essere fornito in confezioni da 1 litro o ½ litro in funzione delle necessità.

## **LATTE AD ALTA DIGERIBILITA' UHT**

Prodotto ad alta digeribilità. Latte parzialmente scremato a ridotto contenuto di lattosio. Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. 109/92.

**Confezionamento:** Brik da 500 ml. - Tetra prisma 1 litro.

## **YOGURT BIOLOGICO NATURALE E YOGURT ALLA FRUTTA**

### **Caratteristiche**

Deve essere di origine nazionale.

Deve essere intero e intero alla frutta

Ottenuto da latte pastorizzato intero fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus Bulgaricus*; deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero, sapore lievemente acidulo ma gradevole, consistenza liquido-cremosa, colore bianco latte o tendente al colore della frutta che è stata addizionata.

**Deve essere privo di conservanti, inibenti, antifermentativi, addensanti, aromatizzanti ed altri additivi**

Lo yogurt alla frutta deve essere cremoso o con frutta in pezzi in funzione delle richieste dell'Ufficio Comunale competente

La composizione dello yogurt alla frutta deve essere: yogurt, frutta, zucchero.

- Deve essere conforme ai parametri microbiologici riportati nella scheda n° 12

### **Anomalie**

- Non deve presentare sapore amaro
- Non devono essere presenti colonie di muffe, grumi internamente al prodotto.
- Non devono essere visibili rigonfiamenti per la produzione di gas.

**Imballaggio** · Deve essere fornito in confezioni monodose da gr. 125.

**Etichettatura** · Nello yogurt alla frutta deve essere specificato il tipo di frutta.

· Al momento della consegna deve avere una durata di almeno 15 gg.

**Trasporto** · Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 4°C ed in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.

**Parametri chimico-fisici:**

- acidità determinata come acido lattico: non inferiore allo 0.8%
- conservanti ed inibenti: assenti
- proteine: 3.3% minimo
- grasso: non inferiore a 3%

## **BURRO DI CENTRIFUGA BIOLOGICO**

**Caratteristiche:**

- **Deve essere di 1° qualità**
- Deve essere di origine nazionale.
- Non deve contenere additivi.
- Deve essere prodotto unicamente con crema di centrifuga ricavata da latte vaccino previamente sottoposto a pastorizzazione di origine nazionale o comunitaria.
- Deve avere una struttura di buona consistenza e spalmabile, deve essere di aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme.
- Il colore deve essere bianco-giallognolo caratteristico, il sapore dolce e l'odore gradevole caratteristico.
- Al fine di garantire la tracciabilità la ditta appaltatrice per il burro deve saper definire l'area di produzione del latte.
- **E' assolutamente vietato l'uso di burro concentrato o di siero.**
- Il prodotto deve essere conforme alle caratteristiche microbiologiche riportate nell'allegato n. 8.

**Anomalie** · Non deve presentare difetti di odore (di formaggio, pesce, muffa), colore, sapore e fenomeni di irrancidimento.

Non devono essere presenti in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni

**Imballaggio** · Le confezioni devono essere originali, sigillate, ed in grammature tali da essere consumate totalmente nella giornata, da 250/500 g da 500 g/1Kg.

**Etichettatura** · Alla consegna deve avere una durata di 60 giorni.

**Trasporto** · Il trasporto deve avvenire a temperature tra +1°C e +6°C.

**Parametri · chimico-fisici:**

- Acqua 11,38%
- Grasso min. 82%
- Albumine e lattosio min. 0,6
- Ceneri 0,13

## **PANNA DA CUCINA UHT**

### **Caratteristiche:**

Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE. Dovrà avere un contenuto in grasso del 20%. Non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti, né additivi o coloranti d'alcun tipo. Non deve presentare odore, sapore o colore sgradevoli e anormali.

Non deve avere aspetto grumoso e/o un'eccessiva separazione delle fasi.

**Confezionamento:** confezioni in tetraBrick asettico da 200 o 500 ml in funzione delle necessità e devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

**Etichettatura:** deve avere alla consegna un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

## **BESCIAMELLA UHT**

Prodotto a base di latte ottenuto mediante la miscelazione omogenea degli ingredienti sottoposto a trattamento termico UHT e confezionamento asetticamente in brick, destinato alla preparazione di primi piatti e pietanze varie. Caratteristiche organolettiche: consistenza cremosa, colore bianco tipico, odore tipico della besciamella.

Ingredienti: latte intero, panna, farina di grano tenero tipo "00", sale, amido.

Confezionamento: formato 500 ml o secondo richiesta.

## **BUDINO DI SOIA**

Prodotto destinato ad alimentazione particolare. Deve possedere una composizione nutrizionale corretta.

Confezionamento: la confezione deve riportare in etichetta il nome del produttore, gli ingredienti, la data di scadenza del prodotto.

## **BUDINO PRONTO AL CIOCCOLATO, ALLA VANIGLIA, AL CREME CARAMEL**

Il prodotto dovrà essere ottenuto da latte, zucchero, panna, ingrediente caratterizzante il tipo di prodotto; è ammesso impiego dei soli additivi e aromi strettamente necessari alla produzione e deve essere privo di conservanti. Il prodotto deve essere conservato in frigorifero.

**Ingredienti budino al cioccolato:** latte scremato, zucchero, amido di mais, cacao, amido modificato, addensante carragenina.

**Ingredienti budino alla vaniglia:** latte parzialmente scremato, zucchero, tuorli d'uovo, amido di mais, amido modificato, addensante carragenina, aromi, estratto di bacche di vaniglia.

**Ingredienti budino creme caramel:** latte parzialmente scremato, zucchero e zucchero caramellato, tuorli d'uovo, amido di mais, amido modificato, addensante carragenina, aromi.

### **Preparato pronto per budino:**

- deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale;
- il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: zucchero, amido di mais, destrosio, aromi naturali, sale, addensanti carragenani e coloranti naturali e cioccolato nel preparato al cioccolato;

- tipi di prodotto richiesto: preparato ai gusti cacao, vaniglia o creme caramel;
- non sono ammessi tra gli ingredienti grassi od oli di nessun tipo e conservanti, coloranti od altri additivi non consentiti dalla Legge;
- deve essere fornito in buste sigillate da 500 gr./1Kg., alla consegna deve presentare una durata non inferiore a 12 mesi;
- il prodotto deve essere privo di frammenti di insetti o di corpi estranei;
- il prodotto deve essere confezionato il giorno stesso della distribuzione e la temperatura di conservazione e trasporto deve essere inferiore a 10°C.

## **FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI, BIOLOGICI**

### **Caratteristiche:**

- **Devono corrispondere alla migliore prima qualità commerciale.**
- Devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte vaccino non margarinato.
- Devono essere privi di aggiunte di sostanze grezze estranee al latte (farina, fecola, patate).
- Non devono avere crosta formata artificialmente.
- Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari o insetti, né colorati all'interno o all'esterno.
- Non devono essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro l'odore o il sapore dei formaggi maturi.
- Devono conservare anche se stagionati la morbidezza e la pastosità caratterizzanti la varietà e le specifiche dei formaggi di puro latte vaccino;
- Devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione, che nello stato di presentazione e di stagionatura e avere ottimo sapore e profumo.
- Devono avere una stagionatura consona al prodotto e per i formaggi DOP al rispetto dei relativi disciplinari di produzione.
- Non devono contenere alcun tipo di additivo chimico.
- Non sono ammessi i formaggi fusi (es formaggini, sottilette e simili) o contenenti sali di fusione (es preparati per pizza).
- Per quanto concerne i formaggi d'origine e tipici, i prodotti devono essere conformi a quanto previsto dai corrispondenti disciplinari di legge. Ai sensi del D.P.R. 22/9/1981 se il formaggio è commercializzato in parti preconfezionate, su tali parti e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine.

**Anomalie** · Non devono presentare difetti di aspetto, sapore, odore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

- Non devono presentare alterazioni interne o esterne né muffe in eccesso o non caratteristiche.

**Imballaggio** · Gli imballaggi secondari devono essere integri, non ammaccati, non bagnati.

**Etichettatura** · Tutti i formaggi devono presentare le seguenti informazioni richieste dalla normativa vigente.

- Al fine di garantire la tracciabilità per tutti i formaggi è obbligatorio definire, qualora l'Amministrazione Comunale lo richieda, l'area di produzione del latte impiegato per la loro produzione.

**Trasporto** · Le temperature di trasporto e di conservazione di tutti i formaggi devono essere comprese tra 0°C e +4°C.

**Di seguito sono indicate le caratteristiche dei diversi tipi di formaggio richiesti dal menù e/o che possono essere richiesti nel corso dell'appalto.**

**Formaggi a media e lunga stagionatura**

Grana padano, parmigiano reggiano, raspadura, granone lodigiano, emmenthal, taleggio, italico, asiago, provolone dolce, caciotta, gorgonzola, brie, ecc. devono:

- se non consegnati in forme intere, essere confezionati;
- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici o d'origine) e quelli riportati nella scheda tecnica;
- presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso;
- essere prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine per quanto applicabili, ai sensi della norma vigente e rispondere ai requisiti richiesti dal Reg. CE 853/04;
- provenire da latte pastorizzato con stagionatura inferiore a 60 gg.

**Grana padano DOP** - Deve essere marchiato a denominazione di origine e presentare tutte le caratteristiche tipiche stabilite dal disciplinare di produzione.

- Deve essere di prima qualità
- Deve essere prodotto da puro latte vaccino fresco esente da conservanti, ad eccezione del lisozima.
- La pasta deve essere finemente granulosa; lo spessore della crosta compreso tra 4 mm. e 8 mm.
- Il sapore deve essere fragrante e delicato.
- Il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere pari al 32%.
- La stagionatura deve essere non inferiore a 24 mesi.
- Si richiedono confezioni sottovuoto in ottavi, da ½ forma, ed eventualmente nel trasportato confezioni sottovuoto monorazione da 40 gr.

**Parmigiano Reggiano DOP** - Il parmigiano deve essere di prima scelta, prodotto conforme al disciplinare "Parmigiano Reggiano" in vigore dal 29/08/2011, deve riportare impresso a fuoco sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dalla normativa in merito ai prodotti DOP.

Stagionatura:

- per il formaggio grattugiato: stagionatura 18/24 mesi;
- per secondi piatti "PARMIGIANO" da pasteggio: minima stagionatura fino a 18 mesi;

Dovrà essere semigrasso a pasta dura cotta a lenta maturazione, prodotto con latte di vacca a lattazione stagionale.

Dovrà pervenire da forme di peso non inferiore a Kg. 24 di forma cilindrica, con superficie esterna scura e oleata senza rugosità, gobbosità, spaccature, screpolature, né presentare colorazioni anormali; alla percussione deve dare un suono omogeneo, pasta color paglierino più o meno intenso; odore e sapore fragranti.

**Raspadura** di stagionatura di 4-6 mesi.

**Granone lodigiano** di stagionatura di 6-8 mesi.

**Emmenthal:** di prima qualità, di gusto caratteristico, non piccante né amaro, di latte vaccino intero, stagionatura naturale di almeno 4 mesi, occhiatura regolare, lucido; esente da sfoglia, da crepe esterne e da gonfiori; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%.



**Fontal:** di prima qualità, di latte intero, maturo (45 gg. fuori sale), pasta compatta, senza sfoglia o porosità, di consistenza morbida e leggermente elastica, senza occhiature, paraffinato in superficie, di colore neutro, contenuto minimo di grasso non inferiore al 45%. Deve essere consegnato avvolto in carta o film plastico per alimenti e imballato in contenitori chiusi. Sulle singole confezioni e sugli imballaggi deve essere indicata la data di produzione e di confezionamento.

**Italico:** di prima qualità, maturo, pasta di consistenza morbida ed elastica, prova di occhiature di colore giallo paglierino, sapore dolce leggermente burroso e fondente, stagionatura non inferiore a 4 settimane; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%; umidità non superiore al 50%.

**Provolone:** di gusto caratteristico, pasta compatta priva di occhi di colore bianco, leggermente paglierino o paglierino, crosta liscia sottile; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%.

**Montasio DOP:** Deve essere marchiato a denominazione di origine e prodotto secondo quanto previsto nel D.P.R. del 10/03/86.

- Deve essere giovane, a pasta dura di colore paglierino tenue, occhiatura leggera, crosta uniforme, liscia, regolare ed elastica, di sapore dolce.
- La stagionatura deve essere di 2-3 mesi.
- Si richiedono confezioni sottovuoto imballate in cartoni chiusi.

**Asiago DOP:** Deve essere marchiato a denominazione di origine, D.P.R. 21/12/78, e presentare tutte le caratteristiche tipiche stabilite dal disciplinare di produzione.

- Deve essere prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato.
- La pasta deve essere di colore bianco o leggermente paglierino, compatta.
- L'occhiatura deve essere piccola e medio diffusa.
- La crosta deve essere sottile, elastica, regolare e liscia.
- Il sapore deve essere delicato e gradevole.
- La stagionatura deve essere di almeno 6 mesi.
- E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.
- Deve essere confezionato in carta o film plastici ed imballato in cartoni chiusi e presentare sulla confezione l'indicazione della denominazione d'origine secondo quanto disposto dal DPR 22/09/81.

**Taleggio:** deve essere prodotto secondo quanto previsto nel D.P.R. 15/9/88 con latte vaccino intero pastorizzato.

- Deve essere marchiato.
- La pasta deve essere morbida compatta e burrosa, di colore da bianco a paglierino, priva di occhiature, o per lo più con qualche piccolo occhio distribuito irregolarmente.
- Deve presentare sapore dolce, delicato con sfumature aromatiche.
- La crosta deve essere morbida e sottile di colore rosato naturale.
- La stagionatura richiesta è di 30/40 giorni.
- Deve avere una percentuale di grasso minima del 48% sulla s.s.
- Deve essere fornito in pezzature di peso compreso tra 1.7 Kg. e 2.2 Kg.

**Gorgonzola:** di gusto dolce o leggermente piccante, pasta unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 48%; umidità compresa fra 45% e 55%.

**Pecorino Toscano DOP**, ai sensi del Reg. CEE n° 1263/96 e GUCE L. 163/96 del 02/07/1996, fresco, senza conservanti, conservato a temperature di refrigerazione e mantenuto nelle confezioni originali fino al momento della sporzionatura.

**Caciotta:** deve provenire da latte pastorizzato, vaccino o di pecora; di prima qualità, di gusto dolce, pasta molle, uniforme, senza occhiature, di colore bianco latte. La crosta appena accennata di spessore massimo pari a 1 mm deve essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto.

**Brie:** di pasta molle, deve essere prodotto con latte vaccino pastorizzato.

### **Formaggi grattugiati**

Devono essere a base di Grana Padano o Parmigiano Reggiano.

Devono:

- essere confezionati in atmosfera protettiva;
- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

### **Formaggi freschi a brevissima stagionatura**

Mozzarella, crescenza, formaggi tipo caprini, stracchino, robiola, tomino, ecc., la ricotta, i fiocchi di latte e il primo sale devono:

- essere confezionati;
- provenire da latte pastorizzato;
- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- per i formaggi essere prodotti a partire da latte e crema di latte (con esclusione di latte in polvere e di prodotti a base di latte).

Particolare attenzione deve essere posta alla definizione dei tempi di approvvigionamento, che dovranno garantire comunque il mantenimento dei requisiti di freschezza per i prodotti a maturazione rapida e pronto consumo.

Possono anche essere utilizzati formaggi freschi monodose con fermenti vivi, purché prodotti nel rispetto delle norme vigenti.

**Crescenza** · Deve essere di prima qualità e di provenienza comunitaria, preferibilmente nazionale.

- Deve essere ottenuta da latte vaccino intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.
- Priva di crosta, la pasta deve essere compatta, omogenea, burrosa, priva di occhiature e non eccessivamente molle, fondente in bocca, di colore bianco, sapore dolce e delicato e di odore caratteristico di latte.
- I conservanti ed altri additivi devono essere assenti.
- Non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro.
- Il prodotto deve avere sapore gradevole e non eccessivamente acido.

- Deve essere consegnata in monoporzioni da 50-60 grammi netti o in confezioni da 500 grammi, in funzione delle richieste. Le monoporzioni devono essere contenute in vaschetta termosaldata in atmosfera protettiva.
- Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza e la data di produzione.
- Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 15 giorni di conservazione.
- Il prodotto deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna.
- Deve rispettare i parametri microbiologici riportati nella scheda n°11.

#### **Mozzarella:**

Deve essere di prima scelta, a pasta filata, ottenuta da latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio e sale.

- Deve essere di origine nazionale.
- La pasta deve essere di colore bianco, priva di macchie, di consistenza molle e lattiginosa, priva di occhiature e deve avere sapore gradevole non acido e tipicamente di latte fresco.
- Deve essere priva di additivi.
- Deve essere fornita in bocconcini da 10, 30, 50/60 e 125 grammi immersi nel liquido di governo.
- Deve essere confezionata in confezioni sigillate.
- Sulle confezioni devono essere ben visibili data di scadenza e di produzione.
- Il prodotto alla consegna deve avere una durata di almeno 15 giorni.
- Il prodotto deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna.
- Deve rispettare i parametri microbiologici riportati nella scheda n°10.

#### **Mozzarella per pizza**

- Deve essere di prima scelta
- Deve essere di origine nazionale.
- Deve essere a pasta filata ottenuta da latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio e sale.
- E' ammesso l'impiego di acido citrico come correttore di acidità; non è ammesso l'impiego di conservanti.
- La pasta deve essere con struttura a foglie sottili sovrapposte, di media consistenza, elastica e omogenea, gusto neutro e leggermente acidulo.
- L'aspetto esterno deve presentare pelle sottilissima di colore bianco.
- Deve essere confezionata in confezioni sottovuoto in panetti da ½ o 1 kg.
- Sulle confezioni devono essere ben visibili data di scadenza e di produzione.
- Il prodotto alla consegna deve avere una durata di almeno 15 giorni.
- Il prodotto deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna.
- Deve rispettare i parametri microbiologici riportati nella scheda n°10.
- Può essere utilizzato prodotto già cubettato purché abbia le stesse caratteristiche sopra indicate.

**Robiola** • Deve essere di origine nazionale.

- Deve essere prodotta con latte intero di vacca.
- La pasta deve essere omogenea, senza occhiature o con piccolissimi occhi di colore giallo paglierino dal gusto aromatico e saporito.
- Alla consegna deve avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza.
- Il prodotto deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna.
- Deve essere fornita in vaschette sigillate da 125/200 gr. o in monoporzioni da 60 gr
- Deve rispettare i parametri microbiologici riportati nella scheda n°10.

**Stracchino** dovrà essere di prima qualità, senza conservanti, conservato a temperature di refrigerazione e mantenuto nelle confezioni originali fino al momento dello sporzionamento;

**Formaggio di capra/ovino**

Prodotto esclusivamente con latte di capra, caglio di pasta di capretto, a volte di agnello. Stagionatura da 2/3 giorni, ad oltre 4 mesi. Forma: cilindrica a facce piane o lievemente concave; la crosta è bianca giallognola, con la superficie rugosa per la modellatura lasciata dal canestro e viene cappata con olio; la pasta compatta, bianca o paglierina con occhiatura scarsa. Il sapore è piccante.

**Formaggio fresco tipo caprino/ovino**

Prodotto con latte vaccino pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, sale, caglio.

La pasta morbida non dovrà presentare gusto anomalo dovuto ad inaridimento o altro.

Confezionamento: monoporzione da 40-60-100 gr. Preconfezionata in vaschetta termosaldada ed etichettata.

**Primo sale** · Deve essere di prima scelta e di origine nazionale.

- Deve essere prodotto con latte vaccino pastorizzato.
- Deve essere esente da coloranti o conservanti.
- La pasta deve essere bianca, morbida; il sapore deve essere burroso e leggermente acidulo.
- Non deve presentare difetti di gusto, aspetto e/o altre anomalie legate ad inaridimento.
- Alla consegna deve avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza.
- Il prodotto deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna.
- Deve essere consegnato preconfezionato in vaschette termosaldade da 1.5/2 Kg.
- Deve presentare i parametri microbiologici riportati nella scheda n°10.

**Ricotta di vacca** · Deve essere di prima scelta e di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.

- Deve essere prodotta con siero di latte e latte vaccino, con pasta di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce.
- Devono essere assenti conservanti ed altri additivi.
- L'umidità non deve essere superiore a 60-65%.
- Deve essere fornita preconfezionata in confezioni da 250 e/o 500 g nei nidi o da 1000/1500 g.
- Alla consegna deve avere una conservabilità di almeno 15 giorni.
- Il prodotto deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna.
- Deve rispettare i parametri microbiologici riportati nella scheda n°11.

**Formaggio fresco spalmabile:** in vaschette monouso con formato da gr. 50/60 preconfezionata in vaschetta termosaldada ed etichettata, con i seguenti ingredienti: latte pastorizzato, crema di latte/panna, fermenti lattici, sale, caglio.

La pasta dovrà essere di colore bianco, liscia e omogenea. Il sapore dolce, delicato, con assenza di sapori estranei. L'odore caratteristico e la consistenza morbida e spalmabile.

Dovrà avere le seguenti caratteristiche chimiche:

- Umidità: 68%  $\pm$  2%
- Lipidi: min. 15,5%
- Materia grassa sul secco: min. 50%
- ph 4,6  $\pm$  0,2

La Stazione Appaltante può richiedere la fornitura di formaggio a monoporzione; la Ditta dovrà inviare una certificazione attestante la qualità del prodotto, la data di scadenza, la data di confezionamento e tutte le caratteristiche merceologiche del prodotto stesso.

## **OVOPRODOTTI BIOLOGICI**

Saranno utilizzate per tutte le preparazioni uova pastorizzate.

### **UOVA FRESCHE PASTORIZZATE**

#### **Requisiti qualitativi.**

Ovoprodotto a base di uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate, di categoria "A", confezionate in idonee confezioni (es: tetrapack da 1 litro) che devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C.

Devono essere assolutamente assenti odori anomali, frammenti di guscio o altre impurità. Le uova devono essere trattate, preparate e lavorate in stabilimenti riconosciuti CE conformemente alle prescrizioni igienico - sanitarie di cui al D.Lgs. n. 65/1993, sue modifiche ed integrazioni, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate completamente. Non è ammessa la conservazione in frigorifero di uova pastorizzate aperte. Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di salmonella e listeria monocitogenes che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della possibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca degli stessi batteri patogeni inquinanti. La certificazione analitica deve avere periodicità trimestrale. Senza additivi.

## **ALIMENTI SURGELATI**

Dovranno essere rappresentati da prodotti ai quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane e non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziale decongelazione, fenomeni di putrefazione.

I surgelati dovranno rispondere ai requisiti di cui al D. Lgs. 110/1992 e successive integrazioni in confezioni originali intatte. Nella confezione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni relative alla normativa vigente. I prodotti surgelati dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. Tutti i prodotti surgelati dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%. I prodotti dovranno provenire da stabilimenti comunitari o extracomunitari riconosciuti nei quali vige l'obbligo di tutti i controlli previsti dalle normative vigenti D.Lgs. 531/92. Tutti i prodotti dovranno essere esenti da patogeni e da parassiti.

## **PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI**

I surgelati/congelati di pesce si intendono in porzioni singole e saranno forniti nei tipi indicati nel menù.

Le caratteristiche del prodotto dovranno essere in ordine a tutte le vigenti disposizioni relative alla preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione degli alimenti surgelati, assicurando il pieno rispetto della catena del freddo, con divieto di scongelamento e ricongelamento.

In particolare i prodotti surgelati dovranno essere contenuti in confezioni chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dal D.L. n° 109 del 27.01.1992 e dal D.Lgs. del 23/06/2003 n° 181.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. 09/12/1993. Il valore di ABVT (azoto basico volatile totale) non dovrà superare il limite di 30 mg./100 gr. o il limite di 35 mg./100 gr. (merluzzo e nasello), secondo quanto fissato dalla decisione della Commissione della Comunità Europea 95/49/CEE.

I prodotti della pesca, se a filetti, dovranno essere privi di organi interni, grumi di sangue, membrane scure, pelle e spine. Dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere apprezzabile un odore ammoniacale o di rancido.

Dopo lo scongelamento le carni devono presentare odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda. Inoltre verranno respinti tutti i prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura, presentano al controllo organolettico le seguenti anomalie:

- Presenza di corpi estranei
- Odore di ammoniaca
- Colorazione giallastra o strie grigiastre
- Odore e/o sapore sgradevole o improprio
- Aree di disidratazione (c.d. bruciature da freddo)
- Ammuffimenti
- Parziali decongelazioni quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna del prodotto.

**Requisiti qualitativi:**

- deve essere dichiarata la zona di provenienza (Mare Mediterraneo, Mare del Nord Europa e Oceano Atlantico) e la nomenclatura commerciale;
- non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea ecostante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente a prodotto scongelato;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20% del peso del prodotto totale lordo (in etichetta deve essere indicata);
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale, ecc.;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- se reperibile, il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, deve provenire da acquacoltura biologica, in accordo con i Reg. CE n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e/o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC – *Marine Stewardship Council* o equivalenti).

*Pesci interi*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari;

*Pesci filetti*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari, spine (i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.);

*Pesci tranci*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i tranci, devono presentare una sola spinacentrale;

*Cefalopodi*: la carne deve presentare a temperatura ambiente, valutata a prodotto scongelato, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;

#### **Tipologie richieste:**

- **anelli di totano**
- **anelli di calamari**
- **vongole sgusciate**
- **filetti o tranci di platessa, nasello o merluzzo, pesce spada, nocciolino, branzino, orata, palombo, halibut, salmone**
- **bastoncini e bocconcini di merluzzo impanati non prefritti**
- **bastoncini di totano impanati, bastoncini di salmone impanati, non prefritti e con panatura inferiore al 40%**

**Confezionamento:** deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

Deve essere in confezioni chiuse e sigillate, ovvero contenuti in un involucro impermeabile protettivo sigillato e successivamente imballato per il trasporto

I materiali a contatto con i prodotti della pesca devono soddisfare tutte le norme igieniche ed in particolare devono essere:

- tali da non alterare le caratteristiche organolettiche dei prodotti della pesca;
- tali da non trasmettere ai prodotti della pesca sostanze nocive alla salute sufficientemente solidi da garantire una protezione efficace da insudiciamenti, contaminazioni di qualsiasi tipo e dalla disidratazione dei prodotti della pesca.

#### **Etichettatura.**

La data di congelamento deve essere indicata in modo chiaro ed inequivocabile.

Al momento della consegna i prodotti devono avere una durata minima residua di almeno 12 mesi.

La zona di provenienza deve essere indicata in etichetta.

L'etichetta deve riportare il nr. di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto dall'U.E. ai sensi del D.Lgs. n. 531/92 e quanto richiesto dal Regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002.

La confezione deve riportare la denominazione in lingua italiana della specie ittica.

Su ogni confezione deve essere indicata la percentuale di glassatura e il peso del prodotto al netto della glassatura, che deve corrispondere a quello utilizzato. La glassatura non deve superare il 10% per i filetti di platessa ed 20 % per gli altri prodotti.

**Trasporto** - La temperatura deve essere mantenuta in tutti i punti del prodotto ad un valore pari o inferiore a - 18°C; sono tuttavia tollerate, durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

La consegna dei prodotti della pesca surgelati alle cucine deve avvenire con veicoli costruiti o attrezzati in modo da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura nei termini sopra descritti.

## **BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO SURGELATI NON PREFRITTI**

### **Requisiti qualitativi:**

- esclusivamente da tranci di merluzzo;
- contenuto in merluzzo superiore al 55-70 % della specie *Gadus morhua*, in confezione originale;
- le carni devono essere bianche, prive di macchie e colorazioni anomale, consistenza soda ed elastica, privi di conservanti, pelle, spine, parti estranee e residui di lavorazione;
- non sono ammessi oli vegetali di origine tropicale, grassi idrogenati o parzialmente idrogenati e coloranti;
- riportare sulla confezione la denominazione in lingua italiana della specie ittica;
- il prodotto finito dev'essere privo di latte e derivati;
- la panatura non deve presentare colorazioni brunastre; la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco del prodotto.

**Confezionamento:** deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

## **PRODOTTI AFFUMICATI**

*Salmones affumicati:* salmone atlantico della specie *Salmo salar*, proveniente da Norvegia o Scozia

- non deve essere mai stato congelato/abbattuto;
- deve essere stato affumicato su legno naturale;
- di consistenza solida nel muscolo;
- di colore di tonalità rosa più o meno intenso;
- di sapore delicato e aromatico.

Non deve presentare:

- viscosità superficiale e rammollimento;
- putrefazione;
- ammuffimento, irrancidimento e cristallizzazione superficiale.

## **FRUTTA FRESCA**

La qualità della frutta in generale deve appartenere alla 1° categoria commerciale o extra come stabilito dalle normative CE di riferimento del singolo prodotto.

Deve essere di provenienza nazionale ad eccezione delle banane che, in particolare, devono provenire dal commercio equo e solidale.

Tutta la frutta, ad eccezione degli agrumi, delle banane, kiwi dovrà essere sottoposta ad accurato lavaggio e disinfezione.

La rotazione della frutta dovrà tenere in considerazione la stagionalità, in ogni caso non potrà essere servito lo stesso tipo di frutta più di una volta alla settimana. La banana dovrà essere servita ogni settimana.

Sia per la frutta che per la verdura, si preferiscono prodotti stagionali al posto delle primizie, ad esclusione di anomalie stagionali di temperature, e più precisamente:

- essere di recente raccolta;
- essere mature fisiologicamente;
- essere asciutte, prive di terrosità, e di altri corpi o prodotti estranei;



- non devono essere attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta e della verdura, dermatosi, incrostazioni nere di fusaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc...;
- essere indenni da difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche;
- non devono aver subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione;
- non devono essere danneggiate per eccessiva conservazione;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione, abrasioni, screpolature, ammaccature;
- presentare le caratteristiche della specie e qualità richieste;
- non devono presentare alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti;
- dovrà essere garantita una sufficiente varietà di frutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti e prima della distribuzione ai plessi dovrà essere valutata correttamente il grado di maturazione;
- essere sana e resistente;
- essere pulita, intera, esenti da materie, odori e sapori estranei;
- avere una certa uniformità per quanto riguarda il peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non uniformi non superiore al 10%;
- non deve presentarsi umida di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto alla permanenza del prodotto in frigorifero.

**Imballaggi:** devono essere nuovi.

**Etichettatura:** ogni fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà, dalla categoria, dalla calibratura, se prevista, e dall'origine.

La Concessionaria dovrà fornire l'elenco delle aziende produttrici da cui si riforniscono.

Si richiede inoltre la disponibilità a produrre schede tecniche documentate dei prodotti forniti da cui si possa evincere il mancato uso di alimenti geneticamente modificati, nonché la documentazione accertante l'attivazione di un meccanismo di tracciabilità lungo la filiera produttiva dei prodotti ortofrutticoli che permetta di risalire all'origine della materia prima.

Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere conformi alla normativa vigente ed in particolare deve essere garantita la corrispondenza alla legge su eventuali residui di fitosanitari presenti (O.M. 18/07/90 e s.m. e integrazioni e nel D.M. 27/01/97 e s.m.).

Tutta la frutta dovrà corrispondere alle caratteristiche qualitative sopra indicate e dovranno essere accompagnate da bolla di consegna dalla quale dovrà risultare il controllo quantitativo e la dichiarazione di ricevuta da parte degli incaricati.

**ELENCO FRUTTA RICHIESTA DA OFFRIRE AGLI UTENTI NELL'ARCO DELL'ANNO SCOLASTICO IN BASE ALLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI STESSI**

- Albicocche
- Arance (Moro, tarocco, sanguinello, Washinton navel, calabrese, ecc.)
- Pompelmi
- Banane
- Clementine
- Mapo
- Fragole
- Ciliegie

- Limoni
- Kiwi
- Cachi
- Nespole
- Mandarini
- Mele tipo Stark ,golden, red delicious, smith, royal gala, staiman red, renette, ecc.
- Pere tipo kaiser, cosce, abate, butirra, William, Conference Passacrassana, decana del comizio, ecc.
- Pesche (Springtime, Cardinal, Dixired, nettarine, fantasia, ecc)
- Nettarine
- Susine o prugne (Goccia d'oro, Morettini, santa Rosa, Ozark Premier, ecc.).
- Uva di tipo regina bianca o nera.
- Cocomero
- Melone
- Fichi
- Castagne

L'elenco dei prodotti DOP e IGP sono indicati sul sito Mipaaf il quale potrà inserire nel tempo nuovi prodotti certificati.

## **FRUTTA SECCA**

### **NOCI**

#### **Caratteristiche:**

- Devono provenire dall'ultimo raccolto.
- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Devono presentare odore e sapore gradevoli.
- Devono essere esenti da conservanti e da additivi.
- Devono essere esenti da alterazioni D'evono essere sgusciate ma non tritate.

**Anomalie.** Devono essere privi di muffe, insetti o altri corpi estranei.

Non devono presentare gherigli ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati.

**Imballaggio** Devono essere consegnati in confezioni originali sottovuoto da 0,5 – 1 kg.

## **VERDURA**

Tutta la verdura fresca utilizzata per la preparazione dei contorni deve essere di IV gamma, ad eccezione di zucchine e pomodori. Per IV gamma si intendono tutti quei vegetali, che freschi, vengono mondati, lavati, tagliati e confezionati in busta o vaschetta pronti all'uso senza alcuna aggiunta di conservanti. E' consentito l'utilizzo di verdura di I gamma per i soli quantitativi minimi impiegati come ingredienti aggiuntivi delle pietanze. L'utilizzo di altri prodotti deve essere concordato e autorizzato dal concedente.

La verdura fresca deve rispondere ai requisiti di legge in materia.

I prodotti serviti, pur tenendo in considerazione le specificità di ogni singolo prodotto, devono avere in generale i seguenti requisiti:

- essere di prima scelta o extra come stabilito dalle normative CE di riferimento del singolo prodotto;

- devono essere di origine nazionale;
- devono avere adeguato sviluppo e maturazione naturale ed essere acquistati nel periodo di giusta maturazione rispettando la naturale stagionalità;
- devono essere sani, puliti e di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori ed odori estranei;
- devono essere asciutti, privi di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei;
- le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità di peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%;
- non devono aver subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione;
- non devono essere danneggiati per eccessiva conservazione;
- non devono essere attaccati da parassiti animali e vegetali (larve in attività biologica, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti derivati, necrosi, ecc.);
- non devono presentare tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- devono essere esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari;
- non devono essere eccessivamente bagnati.

### **Etichettatura**

Ogni fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà di prodotto, dalla qualifica di selezione, dalla calibratura se prevista e dall'origine.

### **Imballaggi**

I contenitori devono essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi.

**Oltre alle caratteristiche generali, che devono essere rispettate per tutti gli ortaggi, di seguito sono indicate le specifiche particolari richieste per alcuni prodotti:**

#### Carote

- Devono essere novelle, intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee e di umidità esterna.
- Non devono essere germogliate, né legnose, né biforcute, essere sprovviste di radici secondarie e non devono avere odori o sapori estranei.
- Le carote da fornire devono essere di I o II categoria, devono essere di buona qualità.
- Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:
  - nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale;
  - natura del prodotto ("carote in mazzo" o "carote", se il contenuto non è visibile dall'esterno);
  - origine del prodotto e categoria;
  - riferimento normativo: regolamento CE 920/89.

#### Cipolle e aglio

- Devono essere interi, sani e puliti. I bulbi devono presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi radicali, privi di stelo.
- Non devono essere trattati con raggi gamma.
- I bulbi di aglio devono essere sani, intatti, compatti, puliti, esenti da parassiti ed altri danni, sufficientemente secchi per l'uso previsto, privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale.

- Devono essere privi di odore o sapore estranei, di umidità anormale, tracce di muffa, esenti da danni provocati dal gelo o dal sole.

#### Finocchi

- Devono avere un diametro minimo di 60 mm.
- Devono essere sani, privi di umidità esterne, privi di parassiti o di infestanti, privi di danno da sfregamento e marciume.
- Devono essere di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.

#### Insalate

- Deve essere sempre indicata la denominazione.
- I cespi devono essere interi, ben formati, turgidi, dall'aspetto fresco e privi di parassiti, non prefioriti, esenti da danni da gelo, di pezzatura corrispondente alla normativa comunitaria.
- Dovranno essere costituite ogni volta da più tipi tra lattuga cappuccio e romana, cicoria bianca milanese, indivia riccia, scarola, radicchio verde e rosso, iceberg, canasta, pan di zucchero.

#### Melanzane

- Devono essere intere, sane, pulite fornite di calice e peduncolo.
- La maturazione deve essere sufficiente senza che la polpa sia fibrosa o legnosa.
- Non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio.

#### Patate

- Devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata.
- Devono essere prive di terra, ammaccature.
- Non devono presentare tracce di verde (solanina), di germogliazione incipiente, né di germogli filanti.
- Devono essere immuni da virosi, funghi o parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura, essere esenti da odori, di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura.
- Non devono essere trattate con anti germoglianti.
- Devono essere prive di umidità esterna ed esenti da danni prodotti dal gelo.
- Devono essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.
- Devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una singola coltivazione e varietà.

#### Confezionamento:

- per partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei);
- per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e/o impiombate;
- ogni imballaggio deve recare le seguenti indicazioni:
  - natura del prodotto: "patate ....." se il contenuto non è visibile dall'esterno;
  - origine del prodotto;
  - categoria;
  - nome ed indirizzo dell'imballatore e/o spediteore o simbolo rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale.

Non sono ammessi preparati per il purè. Il purè di patata deve essere fatto esclusivamente utilizzando patate di IV gamma.

#### Peperoni dolci

Devono essere interi, freschi, ben sviluppati, consistenti nella polpa, privi di lesioni, di cicatrizzazione e muniti di peduncolo, esenti da danni da gelo, non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti.

#### Zucchine

- Devono essere intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati e tenere, munite di peduncolo e consistenti, esenti da danni o da cavità interne, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.
- Le zucchine da fornire devono essere di I o II categoria, devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà.

#### Verze

- Devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata.
- Devono essere di aspetto fresco, con foglie non imbrattate e prive di danni da gelo.
- I cespi devono essere compatti e ben chiusi.

#### Cavoli cappucci e verzotti, cavolo nero, cavoli di Bruxelles

- Devono essere di I o II categoria, essere di buona qualità e devono presentare tutte le caratteristiche della varietà.
- Devono essere compatti secondo la specie.
- Devono essere non aperti o prefioriti.
- Devono essere sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.
- Devono essere puliti, praticamente privi da sostanze visibili, privi di umidità e di odore e/o sapore estraneo.

#### Sedano

I sedani da fornire devono essere di I o II categoria e devono avere le seguenti caratteristiche minime:

- essere privi di coste cave, di germoglio o di steli fioriferi;
- essere interi, la parte superiore può tuttavia essere tagliata;
- la radice principale deve essere ben pulita e non può superare la lunghezza di 5 cm.

I sedani devono essere di buona qualità, di forma regolare ed esenti da tracce di malattie sia sulle foglie che sulle nervature principali; le nervature principali non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte.

#### Cavolfiori, broccoli

- devono essere di I categoria, di aspetto fresco, interi, privi di odore o sapore estraneo, privi di umidità esterne anomale;
- devono essere sani e puliti, in particolare senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari;
- devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Possono tuttavia essere ammessi:
  - un leggero difetto di colorazione;
  - un leggero difetto di forma o di sviluppo;
  - una leggerissima peluria.

#### Ravanelli

Devono essere consistenti, croccanti, senza spaccature e/o lesioni.

#### Spinaci

- Devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.
- Devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei.
- Non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura e non devono avere esiti di danno da gelo.

#### Erbette – Coste

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche minime:

- essere sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- di aspetto fresco;
- puliti, praticamente prive di terra e di residui di fertilizzanti o di antiparassitari;
- esenti da parassiti;
- privi di stelo fiorifero.

#### Cetrioli

Devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà; non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio.

#### Zucche

Devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà; non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio.

#### Pomodori

- Devono essere forniti sia quelli tondi (compresi i pomodori ciliegini) che costolati.
- Devono essere di I o II categoria, di buona qualità, interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei.
- Devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro 2/3 giorni.
- Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

#### Mais

I vegetali devono risultare maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve e insetti, privi di difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore; inoltre il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in

banda stagnata.

#### Capperi sotto sale:

- provenienza Sicilia, di piccole dimensioni;
- il prodotto deve essere ottenuto da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di impurità, larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità;
- il prodotto non deve presentare crescita di muffa o altre alterazioni; confezionati in contenitori idonei.

#### **ORTAGGI SURGELATI:**

- devono rispondere ai requisiti di cui al D.Lgs. n.110/1992, in confezioni originali intatte;
- non possono essere utilizzate confezioni destinate all'industria, e come tali non obbligatoriamente recanti le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale;
- non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e in tutte le fasi deve essere mantenuta la catena del freddo;
- una volta scongelato, il prodotto non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le ventiquattrore;
- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, il più possibile omogenei per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità, e senza ghiaccio sulla superficie;
- la consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato;
- gli ortaggi devono corrispondere alle caratteristiche organolettiche del prodotto fresco di buona qualità. Per piselli e fagiolini sono da preferire forniture di calibro fine o finissimo.

**La modalità di scongelamento deve essere rigorosamente quella indicata in etichetta, e comunque espressamente descritta in sede di appalto.**

- Peculiare criticità riveste la definizione della vita residua del prodotto alla consegna. Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente italiani.
- L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore ed il grado di integrità del prodotto stesso.
- Devono riportare "elevato grado di interezza", in altre parole il 90% del peso deve essere costituito da unità intere.

Ortaggi richiesti:

- Asparagi
- Broccoletti
- Caroti
- Cavolfiori
- Cavolfiori a rosetta
- Cuori di carciofo
- Coste
- Erbette
- Fagiolini fini (calibro inferiore a 9.5 mm) o finissimi (calibro compreso tra 7.5 e 8.5 mm)
- Finocchi a spicchi
- Funghi misti tagliati
- Piselli fini (calibro 8,75-10,2 mm)/finissimi (calibro 7,5-8,75 mm)
- Spinaci a cubetti
- Macedonia di verdure
- Minestrone di verdura
- Patate novelle biologiche o a cubetti al naturale di origine biologica (da utilizzare solo in assenza o guasto del pelapatate)
- Zucchine a rondelle (da utilizzare solo nel periodo invernale)

Le caratteristiche microbiologiche cui devono essere conformi sono riportate nell'allegato n. 8.

Anomalie

- Devono essere esenti da corpi estranei (materiale vegetale proveniente da altre piante innocue o della stessa pianta, compresi i semi, insetti e qualsiasi altro materiale estraneo al prodotto) e terrosità.
- Non devono presentare macchie di colore contrastante col normale colore del prodotto (provocate ad es. da insetti o malattie), parti staccate dal corpo principale, imbrunimenti, fili o parti fibrose.
- Non devono in alcun modo presentare segni di un avvenuto parziale scongelamento (ad es. formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e grumi all'interno).

In particolare:

*Fagiolini fini:* non sono ammesse forniture che su 1000 grammi di prodotto campione contengano più di n° 10 fagiolini non spuntati (ovvero fagiolini che presentano ancora una o entrambe le estremità non spuntate) e/o più di n° 20 fagiolini macchiati (ovvero fagiolini che presentano macchie esterne). Non devono presentare baccelli con filo legnoso non commestibile



*Punte di asparagi:* devono essere poco fibrosi: cioè meno del 5% in peso del prodotto deve essere costituito da parte fibrosa. Devono riportare un elevato grado di interezza: il 90% del prodotto deve essere costituito da unità intere.

*Carote o baby:* devono riportare un elevato grado di interezza. I prodotti non devono presentare macchie di colore contrastante col normale colore del prodotto, corpi estranei; taglio imperfetto.

*Cuori di carciofo:* devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati. Non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini o da insetti. La consistenza non deve essere legnosa.

#### Imballaggio

Le confezioni devono essere costituite da buste di polietilene originali e sigillate ed in materiale idoneo a proteggere il prodotto da insudiciamenti, contaminazioni di qualsiasi tipo e dalla disidratazione.

Etichettatura. La durata alla consegna deve essere di almeno 12 mesi.

Trasporto. La temperatura di trasporto deve essere di ~18°C.

## **LEGUMI SECCHI E SURGELATI**

### **Caratteristiche**

- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente italiana.
- Devono essere di pezzatura uniforme.
- Devono presentarsi con aspetto sano, esenti da traumi, lesioni di natura fisicochimica, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea.
- Devono essere puliti e sani.
- Tipo richiesto: fagioli di diverse tipologie (borlotti, cannellini, di spagna,...), lenticchie (rosse, mignon e giganti), ceci, miscele di legumi.
- Nel periodo primavera/estate si richiede la fornitura di legumi surgelati per evitare possibili alterazioni dovute alla temperatura stagionale.

### **Anomalie**

- Devono essere privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ect.).
- Non devono presentare semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati.
- Non devono presentare attacchi di parassiti.
- Non devono essere stati trattati con fitosanitari.

### **Imballaggio**

- Devono essere consegnati in confezioni originali e sigillate da 0,5 – 1 kg in modo da consentire la minor permanenza possibile di prodotto residuo.

### **Etichettatura**

- La durata del prodotto alla consegna deve essere di almeno un anno.

## **SPEZIE E CONDIMENTI**

Dovranno essere utilizzati prodotti nazionali (coltivati, confezionati e distribuiti) ad eccezione di alcuni prodotti di cui è dimostrabile che non può esserne prevista una produzione adeguata in territorio nazionale.

## **ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE BIOLOGICHE DI PRODUZIONE NAZIONALE**

### **Requisiti qualitativi:**

- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

### **Tipologie richieste:**

Intere e in polvere

- erbe aromatiche: origano, maggiorana, timo, menta, prezzemolo, alloro, salvia, rosmarino, ecc.;
  - spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano, curry, pepe;
- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.

Le erbe aromatiche essiccate e le spezie devono essere in barattoli e la chiusura della confezione deve essere "salva aroma", riportare il sigillo di garanzia e presentare un tappo spargitore.

In etichetta devono figurare: natura del prodotto, nome del produttore, numero del lotto, la data di scadenza, paese di provenienza.

### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

## **PESTO GENOVESE DI PROVENIENZA BIOLOGICA**

### **Requisiti qualitativi:**

- di filiera italiana;
- ottenuto dalla miscelazione dei seguenti ingredienti: basilico, olio extravergine d'oliva, Parmigiano Reggiano, pinoli provenienti da coltivazioni mediterranee, sale;
- avere gusto e colore tipico del basilico, consistenza cremosa;
- non deve contenere additivi o aromi e deve essere contenuto in barattoli di vetro o di plastica per alimenti conservati a temperatura tra 0°C e 4°C.

## **ZAFFERANO**

Il prodotto deve essere ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*.

Il prodotto richiesto deve essere in polvere e consegnato in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice. Non è ammessa la produzione estera.

## **ZUCCHERO**

### **Requisiti qualitativi:**

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

### **Tipologie richieste:**

- zucchero grezzo da commercio Equo e Solidale;

- zucchero grezzo di canna biologico da 1 kg;
- zucchero impalpabile vanigliato.

## **ZUCCHERO A VELO**

Composto da amido di mais e zucchero. Buste da 125 gr.

## **SALE FINO – GROSSO**

### **Requisiti qualitativi:**

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

### **Confezionamento:**

- sale integrale: confezioni da 1 - 5 - 10 Kg;
- sale fino: confezioni da 1 - 5 - 10 Kg;
- sale iodato fino e grosso: confezioni da 200-250 gr. e 1 Kg.

## **OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA ITALIANO BIO**

### **Caratteristiche –**

- Deve essere limpido, privo di impurità ed avere sapore gradevole non eccessivamente forte, odore fragrante, gradevole, gusto sapido che ricorda quello delle olive.
- Deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extra-vergine d'oliva con acidità inferiore all'1%".
- Deve essere di origine nazionale.
- Se sottoposto ad un panel test, l'olio extravergine deve essere caratterizzato da un punteggio non inferiore a 6.5, senza tolleranze.
- **L'olio extravergine deve essere un olio giovane, proveniente dall'ultima campagna olearia** (se il dato non è disponibile in etichetta farà fede la dichiarazione del produttore della campagna olearia del prodotto fornito), **consegnato entro 3-12 mesi dalla produzione.**
- Prima dell'inizio della fornitura, la ditta dovrà sottoporre all'attenzione dell'Amministrazione Comunale tre tipi di olio extravergine che saranno testati dalla stessa per individuare il più idoneo al consumo.

**Anomalie:** il prodotto non deve presentare difetti di gusto (sapore di terra, di verme, di muffa) o odore di rancido.

**Imballaggio:** le confezioni devono essere da 1 litro o da 5 lt., dotate di idoneo sistema di chiusura, recante impresso, oltre alle previste indicazioni di legge, l'anno di produzione.

- I contenitori devono essere sigillati, opachi, scuri, in vetro o banda stagnata.
- Nel caso di contenitori metallici, deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente perfetto.
- I contenitori metallici non devono presentare ammaccature, ruggine od altri difetti.

**Etichettatura:** al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

**L'etichetta dell'olio extravergine di oliva deve presentare le diciture "olio extravergine di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici" e "olio extravergine di oliva 100% italiano".**

**Parametri chimico-fisici:**

- acidità %: max 0.8%;
- n° di perossidi meq/02/kg.: max 12;
- trinoleina %: max 0,35%;
- spettrofotometria k 232: max 2,1;
- spettrofotometria k 270: max 0,160.

**OLI DI OLIVA – MAIS E GIRASOLE DI PROVENIENZA BIOLOGICA o DOP**

**Requisiti qualitativi:**

- Deve essere di produzione italiana.
- Può essere usato per la cottura, facendolo cuocere il meno possibile.
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

**Confezionamento:**

- bottiglia da 1 lt. o confezione/latte da 5 - 25 lt. (questi ultimi non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro).

**ACETO**

**Requisiti qualitativi:**

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

**Tipologie richieste:**

- aceto di vino: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione;
- aceto di mele biologico: prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela (*per l'eventuale distribuzione nei refettori*).

**Confezionamento:**

- Bottiglie in vetro o PET.

**SUCCO DI LIMONE**

**Requisiti qualitativi:**

- la composizione deve essere costituita da succo di limone ottenuto dalla spremitura di agrumi freschi;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

**Caratteristiche**

- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Devono essere preparati con proteine di origine vegetale.
- Possono essere in forma di polvere o granulari.

**Non devono contenere grassi idrogenati né glutammato monosodico.**

**Anomalie**

- Devono essere esenti da sapori e odori anomali.
- Devono essere di colore uniforme, di aspetto omogeneo.

**Imballaggi**

- Devono essere forniti in barattoli di materiale plastico, facilmente richiudibili, del peso di 1 Kg.

**SCATOLAME**

**POMODORI PELATI, PASSATA E POLPA DI POMODORO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- di filiera interamente italiana;
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;
- devono essere privi di antifermentativi, acidi e metalli, conservanti e coloranti;
- i pomodori utilizzati dovranno essere freschi, sani, compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore non acido ma tipico del pomodoro maturo;

*Pelati:* pomodori privi di buccia, senza parti verdi, peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3%, residuo Secco rifrattometrico: >8° Brix;

*Passata:* prodotto ottenuto dalla spremitura diretta del pomodoro fresco; privo di conservanti, condimenti grassi e coloranti.

**Tipologie richieste:**

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

**Confezionamento:**

- i contenitori devono essere in banda stagnata. Le confezioni non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, bombature o altro
- latte con protezione antiacidità, da circa 400g – 3kg – 5kg. Si consiglia di utilizzare confezione di dimensioni tali da esaurirne l'uso nella giornata;
- tetrapack da 1kg.;
- Vetro.

**Etichettatura:** l'etichetta deve riportare la quantità netta di prodotto ed il peso del prodotto sgocciolato.

Il contenitore o il dispositivo di chiusura devono recare impressa o litografata o apposta in modo indelebile la dicitura d'identificazione del lotto di produzione.

All'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 3 anni di conservazione.

**OLIVE IN SALAMOIA DA COLTIVAZIONE BIOLOGICA**

**Requisiti qualitativi:**

- ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;

- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione;
- il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

#### **Caratteristiche**

- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Devono essere in salamoia.
- Devono essere prive di noccioli.
- Devono essere prodotte esclusivamente con i seguenti ingredienti: olive, sale, acqua con assenza di anidride solforosa;
- Prive di stabilizzanti od altri additivi;

**Imballaggio:** devono essere fornite in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

#### **Tipologie richieste:**

- verdi e nere;
- intere, denocciolate, a rondelle.

#### **Confezionamento:**

- latte o barattolo in vetro.

### **MAIONESE**

#### **Caratteristiche**

- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve essere preparata con olio di semi di girasole, uova di categoria "A", succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali.
- Non sono ammessi altri correttivi di acidità e atomi di origine vegetale, amido di mais modificato.
- Deve essere fornita in confezioni di vetro da 500 o 1000 gr.

#### **Imballaggio**

- Le confezioni devono essere fornite in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

### **PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA-TONNO IN SCATOLA**

**Caratteristiche** · Deve essere prodotto da stabilimenti nazionali o comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE.

- **Deve essere di prima scelta in olio di oliva o extravergine di oliva, in funzione delle richieste dell'Amministrazione Comunale. Non è ammesso l'uso di tonno al naturale per l'alto contenuto di sale.**
- Deve essere costituito da un trancio intero costituito da un'unica porzione di pesce ottenuto da un taglio trasversale della massa muscolare.
- L'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti.
- Deve presentare odore gradevole, colore rosa chiaro uniforme in tutte le sue parti, consistenza omogenea e compatta.

- Deve rispettare i limiti previsti dalla normativa in merito al tasso di istamina, mercurio e metalli pesanti.

#### **Anomalie ed alterazioni**

- Il prodotto non deve presentare consistenza stopposa, vuoti, macchie, ossidazioni e parti estranee (spine, pelle, squame e grumi di sangue).
- Devono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato (uova marcie) dovuti a processi di biodegrado delle carni.

**Imballaggio** · Deve essere fornito in contenitori in banda stagnata, privi di difetti come punti di ruggine, ammaccature, corrosioni interne. Le pezzature devono essere di dimensioni tali da esaurire il quantitativo singolo somministrato.

**Etichettatura** · Alla consegna il prodotto deve avere una durata di almeno 24 mesi.

### **GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI**

#### **PANE FRESCO comune ed integrale**

##### **Requisiti qualitativi:**

- Deve essere prodotto e fornito giornalmente in relazione al fabbisogno; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, conservato con il freddo e rigenerato o surgelato.
- Prodotto con farine tipo 0, 1 o integrali.
- Il pane deve essere formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale (contenuto non superiore all'1,7%, riferito al peso della farina), lievito vivo (in quantità non superiore all'1%), preferibilmente con pasta a lunga fermentazione, senza l'aggiunta di condimenti (fecola di patate, latte, olio).
- Deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.
- Deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
  - crosta dorata e croccante;
  - mollica morbida, ma non collosa;
  - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica;
  - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
  - non deve risultare duro alla masticazione;
  - se si utilizza pane integrale, questo deve essere preparato con lievito vivo, prodotto con farine derivate da frumento biologico. La farina impiegata non deve contenere residui di fitofarmaci e additivi e non deve essere addizionata artificialmente di crusca;
  - deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
  - non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
  - non deve presentare umidità anomala, grumi o fenomeni di impaccamento;
  - non devono essere impiegati grassi di origine animale.

##### **Tipologie richieste:**

- pane di tipo 0
- pane di tipo 1
- pane di tipo integrale

pezzature di circa 50 gr. E 80 gr.

**Confezionamento:** il trasporto deve essere effettuato ai sensi della Legge 580/1997 e cioè in “recipienti lavabili non forati e muniti di copertura a chiusura”, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento”. Per nessun motivo i contenitori devono essere stoccati, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevati da questo, sia nel centro cottura che presso i terminali di distribuzione.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto, gli ingredienti..

## **PANE GRATTUGIATO**

### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere prodotto e confezionato in Italia;
- deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo 0 e00;
- deve essere privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti;
- deve essere privo di impurità;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

### **Tipologie richieste:**

- formati da 1kg – 5kg.

### **Confezionamento:**

- deve garantire un’idonea protezione del prodotto.

## **CROSTINI DI PANE**

I crostini devono essere preparati senza l’utilizzo di additivi alimentari e grassi di alcun tipo.

Il prodotto deve essere ottenuto dalla cottura e successiva tostatura di uno o più impasti anche lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali e con eventuale aggiunta di olio extra vergine di oliva, malto, sale.

Devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Devono essere consegnati in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge ed alla consegna avere una data di scadenza di almeno 6 mesi.

## **PIADINE**

Prodotta con farina integrale di grano tenero, acqua, olio extravergine d’oliva, sale; non devono contenere additivi né grassi diversi dall’olio evo (es. strutto). Devono essere in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, eventuali avanzi di prodotto sfuso non potranno essere riutilizzati. Alla consegna devono avere una scadenza di almeno 2 mesi.



## **PIZZA**

Prodotta artigianalmente, in laboratori esterni autorizzati con farina di tipo “0”, acqua, sale, olio extravergine di oliva, a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra) senza aggiunta di oli diversi dall’olio extravergine di oliva, grassi e additivi. Cotta in forno, alloggiata in teglie tipo Gastronorm in acciaio inox. La pizza dovrà essere guarnita solo con pomodori pelati o passata di pomodoro, mozzarella di vacca e, se gradito, origano. Se fornita da terzi (panificio, catering...) deve essere trasportata in contenitori idonei per alimenti dotati di coperchio in modo da proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento. La modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione deve essere tale da garantire un’adeguata igiene del prodotto fino al consumo. La fornitura deve essere accompagnata da scheda tecnica che confermi la preparazione dell’impasto come richiesto e, se farcita, riporti gli ingredienti con la loro grammatura. Deve essere utilizzata lo stesso giorno della consegna.

## **FOCACCIA FRESCA TRADIZIONALE ALL’OLIO EXTRA VERGINE D’OLIVA SENZA STRUTTO**

Prodotta con farina di grano tenero tipo “00”, acqua, olio extra vergine d’oliva, sale, lievito di birra, malto. La composizione può parzialmente differire da quella consigliata purchè si tratti di ricette adeguate a buona tecnica di panificazione e non siano previste aggiunte di additivi alimentari e di grassi diversi dall’olio extra vergine d’oliva.

Deve essere prodotta fresca di giornata, lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea, la quantità di sale o olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti.

## **CRACKERS NON SALATI IN SUPERFICIE ALL’OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

Prodotti con farina di grano tenero di tipo “0” o “1”, o se integrale con farina di tipo biologico, acqua, olio extravergine di oliva, malto, sale e lievito di birra. Non devono essere salati in superficie. I grassi impiegati devono essere grassi vegetali non idrogenati. Devono essere confezionati in monoporzioni. I crackers si possono utilizzare per la merenda o lo spuntino, non come sostitutivi del pane.

## **GALLETTE DI RISO E/O ALTRI CEREALI**

Devono essere preparate a partire da uno o più cereali (riso, mais, Kamut, farro, avena) senza additivi alimentari, senza grassi e sale aggiunto. Le gallette si possono utilizzare per la merenda o lo spuntino; quelle di riso, mais, grano saraceno, quinoa, amaranto durante il pasto come sostitutivo del pane solo in caso di dieta speciale che richieda esclusione di glutine.

## **GRISSINI**

Prodotti con farina di grano tenero di tipo “0” o “1”, con farina di farro o se integrale con farina di tipo biologico, acqua, olio extravergine di oliva, lievito di birra, malto e sale. Non devono contenere grassi animali, né additivi e devono essere confezionati in confezioni originali monouso regolarmente etichettate.

Grissini, crackers e gallette contengono una percentuale molto bassa di acqua pertanto il loro contenuto calorico è più elevato di quello del pane. I grissini si possono utilizzare per la merenda o lo spuntino, non come sostitutivo del pane.

#### **FETTE BISCOTTATE**

Gli ingredienti consentiti sono: farina di grano tenero, lievito, estratto di malto, sale, zucchero, burro o olio (escludere i prodotti che contengano oli di palma, di cocco, di sansa, di colza e cotone), prive di additivi alimentari. Devono possedere un'umidità non superiore al 7%.

#### **PRODOTTI DOLCIARI NON CONFEZIONATI**

##### **Caratteristiche**

L'Impresa, potrà proporre all'Amministrazione Comunale la possibilità di far realizzare i dolci (es. Crostate, torte alle mele, torte allo yogurt, torta margherita, biscotti di frolla e dolci analoghi) in modo artigianale presso forni artigianali e/o pasticcerie nazionali e preferibilmente regionali entro le 24 ore antecedenti la somministrazione.

**L'Amministrazione Comunale si riserva di dare l'autorizzazione alla fornitura solo previa valutazione della scheda di composizione dei prodotti e presa visione della documentazione attestante che la produzione avvenga presso forni artigianali e/o pasticcerie.** Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura.

Per la loro realizzazione non saranno accettati grassi diversi dal burro e dolcificanti diversi dallo zucchero.

**Imballaggio** · Devono essere confezionati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

##### **Requisiti qualitativi:**

- devono essere prodotti con farina di frumento o altre farine di prima qualità;
- devono essere freschi e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;
- le materie grasse accettate sono: burro, oli vegetali non idrogenati (NO olio di palma e Olio di Cocco);
- possono essere farciti di cioccolato, uvetta, marmellata, confettura, yogurt, frutta;
- non devono contenere coloranti e conservanti;
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- devono risultare esenti da frammenti di guscio o altri corpi estranei.

##### **Confezionamento:**

- confezione monoporzione o multiporzione in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

#### **PRODOTTI DOLCIARI CONFEZIONATI (PANETTONE, PANDORO, COLOMBA).**

##### **Caratteristiche**

- Devono essere di origine italiana e rispettare il disciplinare di produzione.
- Devono essere forniti nel periodo Natalizio (Panettone, Pandoro) e Pasquale.
- Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura.
- Panettone, Pandoro e Colomba devono essere prodotti con farine di grano tenero tipo "0", "00", burro, latte fresco anche parzialmente scremato e uova.

**Non saranno accettati grassi diversi dal burro;** devono essere dolcificati esclusivamente con zucchero. Dovranno essere forniti i prodotti equivalenti per le diete speciali.

**Imballaggio** · Devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

- Possono essere richiesti in confezioni monoporzione.
- Alla consegna devono presentare una conservabilità di almeno 12 mesi.

#### **BUGIE PASSATE AL FORNO (dolce tipico di carnevale)**

Prodotte con farina di grano tenero tipo “00”, acqua, zucchero, uova pastorizzate, latte scremato in polvere, burro, vino bianco, agente lievitante, olio di semi di arachide, sale, aromi.

Le confezioni devono essere idonee a preservare i prodotti da disidratazione e umidità.

#### **CHIACCHIERE (dolce tipico di carnevale)**

- Devono essere fornite nel periodo Carnevalizio.
- Devono essere realizzati in forni artigianali e/o pasticcerie entro le 24 ore antecedenti la somministrazione e deve essere fornita tutta la documentazione idonea a comprovarlo.
- Devono essere di origine nazionale, preferibilmente regionale.
- Devono essere prodotti con farine di grano tenero tipo “0”, “00”, burro, uova pastorizzate, vino bianco, eventualmente acqua; devono essere dolcificati esclusivamente con zucchero e fritte in olio di oliva o di arachide.

#### **FARINA BIANCA BIOLOGICA**

##### **Requisiti qualitativi:**

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

##### **Tipologie richieste:**

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

##### **Confezionamento:**

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

#### **FARINA DI MAIS**

Ottenuta dalla macinazione del mais, proveniente dall'ultimo raccolto. Deve essere di colore giallo intenso, priva di punti neri o verdastri, di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti e additivi di qualsiasi genere. La polenta deve essere prodotta nella cucina lo stesso giorno della consumazione. Deve presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza.

Deve essere preferibilmente confezionata sottovuoto in sacchetti da Kg. 1, 5, 10, 20.

## **FARINE DIVERSE**

### **Requisiti qualitativi:**

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali;
- la farina di mais dev'essere inserita nel "Prontuario degli alimenti" redatto dall'AIC, sempre aggiornato.

### **Tipologie richieste:** indicativamente

- farina bramata di mais biologica;
- farina taragna: farina bramata di mais e farina di grano saraceno;
- semolino biologico;
- farina di ceci biologica: ottenuta dalla sola macinazione di ceci;
- fecola di patate: prodotta esclusivamente dalle patate;
- maizena: amido ottenuto esclusivamente dal mais.

### **Confezionamento:**

- Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture;
- devono garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- confezioni da 250g – 500g – 1kg – 5kg;

## **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, PASTA INTEGRALE BIOLOGICA**

### **Requisiti qualitativi:**

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

### **Tipologie richieste:**

- tutti i principali formati disponibili sul mercato – il Concessionario dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili.

### **Confezionamento:**

- confezioni da 500g – 1kg – 5kg.

## **PASTA ALL'UOVO SECCA, FRESCA O SURGELATA**

### **Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- il prodotto dev'essere utilizzato non oltre l'80% del suo periodo di conservazione (surgelazione), cioè il tempo che intercorre tra la data di confezionamento e quella di scadenza; per la pasta secca il prodotto dev'essere utilizzato non oltre i 6 mesi prima della data di scadenza.

### **Tipologie richieste:**

- tutti i principali formati disponibili sul mercato – il Concessionario dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili;
- lasagne;
- formati per pastina.

### **Confezionamento:**

- confezioni da 500g – 1kg – 5kg.

## **PASTA RIPIENA FRESCA**

### **Requisiti qualitativi:**

Il prodotto deve avere aspetto omogeneo, odore tipico. Dopo la cottura i prodotti dovranno presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica, aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusto. Il ripieno dovrà essere compatto e non gommoso e composto esclusivamente dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di peso: carni bovine, carni avicole, carni suine, formaggio grana, pangrattato, verdure (esclusi i legumi) fresche o surgelate.

- Deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.
- Deve essere priva di additivi e comunque priva di coloranti e conservanti.
- E' vietato il riutilizzo di eventuale prodotto crudo avanzato.

**Etichettatura:** deve riportare i seguenti dati: nome commerciale – elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso – ditta produttrice e confezionatrice – lotto o data di confezionamento – termine minimo di conservazione – peso netto – modalità di conservazione – tempi di cottura.

**Confezionamento:** in confezioni secondo richiesta, etichettate, chiuse con materiale idoneo per imballaggio di alimenti, tutti i principali formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili.

A titolo esemplificativo dovranno essere disponibili:

- ripieni: di magro, di carne, ricotta e spinaci, zucca;
- formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti.

## **RISO**

Deve essere prodotto in conformità a quanto previsto dal reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

La filiera (coltivazione, lavorazione, confezionamento) dev'essere interamente italiana, preferibilmente corta. Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna. Il riso deve essere delle varietà specificate:

- semifino: “Vialone nano”;
- fino: “Ribe”;
- super fino: “Carnaroli”, “Arborio”, “Baldo”;
- parboiled: permesso delle tipologie succitate, è previsto per la preparazione di pasti trasportati con possibilità di fornirlo alle cucine interne che lo richiedano per poter preparare l’insalata di riso;
- Semi integrale e riso integrale: a norma della Legge 325/1958 e s.m.i. è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l’aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale. Esso dovrà essere ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità non superiore alla percentuale prevista per legge, privo di sostanze minerali e di coloratura, senza odore di muffa o altro cattivo odore. Non dovrà deformarsi durante la cottura. I chicchi dovranno rimanere integri e separati tra loro.

**Confezionamento:**

- confezioni da 1kg – 5kg – 10kg, preferibilmente sottovuoto.

**ALTRI CEREALI (orzo, farro, miglio, kamut, avena, quinoa (pseudo cereale) couscous/couscous integrale ecc.):**

Da Filiera Italiana.

- Devono rispondere ai requisiti di legge sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari (legge n. 580/67 e D.P.R. 178/2001);
- I semi devono provenire dallo stesso luogo di produzione e dall’ultimo raccolto.
- Devono avere granella uniforme, integra e pulita.
- Devono essere sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali e animali.
- Privi di muffe, insetti e corpi estranei.
- Confezioni sottovuoto.

Per la quinoa scegliere preferibilmente quinoa proveniente dal Commercio Equo e Solidale.

**GNOCCHI DI PATATE**

**Requisiti qualitativi:**

- devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- non devono contenere fiocchi di patate;
- non devono contenere additivi (conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti);
- quantitativo di patate: min. 80%;
- dopo la cottura, gli gnocchi si devono presentare di consistenza elastica e solida, con assenza di retrogusti amari o acidi;
- possono essere freschi in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera modificata o surgelati. Eventuale fornitura di prodotto gelo dovrà essere autorizzata dalla Concedente.

Devono essere in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliere, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Le confezioni devono riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalle vigenti disposizioni di legge. La fornitura deve essere composta da prodotto con ancora 15 giorni di conservazione.

È possibile utilizzare gnocchi preparati anche con l’aggiunta di verdure (zucca, spinaci, etc.).

**Tipologie richieste:**

- Gnocchi;
- chicche.

**Confezionamento:** deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

**GNOCCHI ALLA ROMANA**

Devono essere preparati con semolino. Non deve essere utilizzata alcuna sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come strutto, olio e grassi vegetali e animali idrogenati e non idrogenati, latte in polvere. Non sono ammessi gnocchi alla romana congelati o surgelati.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

**ALTRI PRODOTTI****LIEVITO DI BIRRA O VANIGLIATO****Requisiti qualitativi:**

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

**Confezionamento:**

- bustine monodose e pluridose certificate senza glutine.
- cubetti da 25 grammi;

**PUREA DI FRUTTA BIOLOGICA****Requisiti qualitativi:**

- deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale;
- la polpa deve essere fine ed omogenea, ottenuta con trattamento termico stabilizzante;
- deve corrispondere a quanto richiesto dal D.L. 50/2004.
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere costituita con una quota di frutta non inferiore al 95%;
- deve essere priva di conservanti;
- deve essere priva di zuccheri aggiunti;
- deve essere priva di residui di pesticidi.

**Tipologie richieste:**

- prodotta con una sola tipologia di frutta;
- prodotta con frutta mista.

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione da 100-125 gr.

**FRUTTA SCIROPPATA**

I frutti o le parti in cui sono divisi immersi nel liquido di governo, devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione; polpa consistente, soda e soda, completamente decorticati o privi di buccia, privi del torsolo o

nocciolo, non devono presentare odore, colore e sapore anomali; frutti singoli richiesti: pere, ananas, pesca, albicocche, prugne o macedonia; macedonia composta indicativamente da:

- pera 30% +/-3%;
- pesca 40% +/-3%;
- ananas 15% +/-3%;
- ciliegie 8% +/-3%;

## **MIELE**

### **Caratteristiche**

- Deve essere di origine nazionale e deve rispondere ai requisiti.
- Il colore può variare dal giallo paglierino fino al bruno scuro; l'odore deve essere caratteristico della specie botanica da cui proviene; il sapore deve essere dolce, fruttato o floreale.
- Deve essere di consistenza fluida.
- Il contenuto in saccarosio deve essere inferiore al 5%; il contenuto in acqua deve essere attorno al 17/18%.

### **Alterazioni: non deve**

- presentare sapore acido od odore estranei (fumo, pungente e/o di fermentato);
- avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi; presentare un'acidità modificata artificialmente;
- essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine:

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

**Imballaggio** · Le confezioni devono essere, in base alle esigenze, monoporzione o in vasetti di vetro da 500 grammi.

**Etichettatura** · Il prodotto deve essere fornito due anni prima rispetto al termine minimo di consumazione.

## **CIOCCOLATO al LATTE o FONDENTE e UOVA di CIOCCOLATO**

Provenienza commercio Equo e Solidale.

Tavoletta di puro cioccolato al latte/fondente. Ottenuto con i seguenti ingredienti: pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, cacao magro, aromi naturali, privo di grassi diversi dal burro di cacao (palma, Karité), proteine del latte, siero di latte, lattosio, addensanti.

È obbligo provvedere alla consegna delle uova di cioccolato almeno una volta in tutte le scuole nel periodo di festa pasquale.

### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere privo di parassiti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.



L'etichetta deve essere conforme a quanto previsto dal D. Leg. 109/1992 , D.Lgs. n. 181/2003 e sue s.m.i., oltre che a quanto previsto dal D Lgs. 12/06/2003 n. 178;

Sono obbligatorie le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita : indica l'esatta tipologia di cioccolato che si sta acquistando (tavoletta, pralina, ecc);
- l'espressione cacao ...% minimo
- la lista degli ingredienti
- il nome e sede del produttore
- il termine minimo di conservazione
- la quantità di prodotto al netto

## **GELATO PRE-CONFEZIONATO**

**Gelati in coppette, con biscotto e vaniglia, monogusto e bigusto, cono cialda-vaniglia-cacao, coppa granita arancio e limone, ghiacciolo gusti assortiti**

I prodotti dovranno essere conformi alla normativa vigente. Il gelato deve essere fornito in forma di:

- coppette di peso variabile tra 50 e 90 gr. corredata da cucchiaino resistente. Gusto panna/vaniglia e cioccolato, solo fiordilatte, solo vaniglia, limone e fragola. Il ghiacciolo deve essere di peso variabile intorno a gr. 70. La granita deve essere di peso variabile intorno a gr. 150 corredata da cucchiaino resistente.

Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto offerto, sono: latte intero o scremato, zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta, succo di frutta; la preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale, privi di aggiunta di oli tropicali di palma e di cocco.

La confezione deve essere pulita e non aperta, deve riportare ben leggibile la data di scadenza e rispettare quanto previsto dal D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e s.m.i. La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata; il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie adeguate, almeno -18°C, avvalendosi anche dell'ausilio di placche eutettiche, altrimenti si potrà installare presso i terminali dei piccoli congelatori a pozzetto anche in soluzione di "comodato uso gratuito" dal fornitore così da poter essere consegnati direttamente in base alla necessità.

## **GELATI A BASE VEGETALE**

Ingredienti: a base di soia, privi di lattosio e di colesterolo

## **BEVANDE**

### **ACQUA POTABILE**

Durante la somministrazione del pasto è preferibile utilizzare acqua del rubinetto microfiltrata poiché l'acqua è potabile (cioè conforme ai requisiti stabiliti dal D. Lgs. 31/2001). Viene periodicamente controllata, è disponibile istantaneamente e non necessita di imbottigliamento, trasporto, stoccaggio e condizioni particolari di conservazione.

In caso di impossibilità di erogazione di acqua dell'acquedotto per motivi tecnici o altro, si chiede la somministrazione di acqua minerale attendendosi alle normative di riferimento.

## **ACQUA MINERALE NATURALE**

Deve essere del tipo oligominerale, molto leggera e diluibile, con basso residuo fisso e basso contenuto di sali, con contenuto di minerale tra 50 e 200 mg. per e dovrà rispettare i parametri chimico-fisici di concentrazione previsti dalla Direttiva CE 2003/04/CE e dal D.M. n. 542 del 12/11/1992 e dalle sue integrazioni e modificazioni. In particolare si evidenzia che all'art. 6 del citato D.M. come modificato dal Decreto del Ministero della Salute in data 23/12/2003 i limiti massimi ammissibili previsti per le acque destinate all'infanzia prevedono un tetto di 1,5 mg/L per il Fluoruri e 10 mg/L per i Nitrati. Le confezioni di acqua devono essere meno ingombranti possibile e di capacità di 1 litro o di 1,5 litri o 0,5 lt. Le bottiglie devono essere conservate al riparo da fonti di calore, luce e intemperie. La Stazione Appaltante si riserverà di sottoporre alle analisi tecniche di laboratorio presso istituti legalmente riconosciuti i campioni prelevati degli alimenti consegnati. Il quantitativo di acqua sufficiente per utenti dei singoli refettori con consegna diretta presso i terminali di consumo sarà il seguente:

- 500 ml per utente.

Nel caso di guasti all'erogatore di acqua si dovrà provvedere ad un approvvigionamento di acqua in pet fino al ripristino del guasto.

## **SUCCHI DI FRUTTA**

I succhi devono essere 100% frutta, dovrà avere le caratteristiche previste dal D.Lgs. 21.5.04 n. 151, privo di coloranti e conservanti o additivi ad eccezione dell'acido citrico e acido ascorbico.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n.

181/2003 e s.m.i.. Formati richiesti:

- bottiglie di vetro da 125 ml.
- confezioni in tetrabrick (monoporzione) da 200 ml;

Ed esclusivamente ai seguenti gusti:

- pera
- pesca
- albicocca
- arancia
- mela.

## **NETTARE DI FRUTTA MONOPORZIONE**

Il nettare deve essere contenuto in piccoli contenitori cartonati da 200 ml. di bevanda e che sia prevista la cannuccia per ogni monoporzione. In offerta deve essere riportata l'indicazione del tenore minimo effettivo di succo di frutta e/o purea di frutta, mediante la menzione "frutta ... % minimo". Si richiede la composizione bromatologica dei nutrienti. Formati richiesti:

- Contenitori cartonati o di vetro da lt. 1;
- Confezioni in tetrabrik (mono porzione) da 200 ml..

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e s.m.i..

## **PRODOTTI DIETETICI E ALTRI PRODOTTI**

### **PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI**

**Requisiti qualitativi:**

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC;
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente (ad esclusione di pane e prodotti da forno);
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine (<20ppm) e il lattosio non deve superare lo 0,1%;
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

**Tipologie richieste:**

Indicativamente:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene
- pane e base per pizza
- fette biscottate, crackers, prodotti da forno e dolci
- gallette di riso e di mais
- dessert UHT
- farina e farina per dolci
- gnocchi di patate

**Confezionamento:** deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

**PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI**

**Requisiti qualitativi:**

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente;
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

**Tipologie richieste:**

- prodotti da forno e dolci;
- dessert UHT.

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

**PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI**

**Requisiti qualitativi:**

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente;
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;

- devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

#### **ALTRI ALIMENTI**

Tutti gli altri alimenti necessari per la preparazione dei menù indicati nelle tabelle dietetiche o che si rendessero necessari nel corso dell'appalto e non indicati in questo documento dovranno essere di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione ed essere conformi alla legislazione igienico-sanitaria in vigore.