

## **COMUNE DI COLLECCHIO**

**CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI  
REFEZIONE PER I NIDI D'INFANZIA, LE SCUOLE DELL'INFANZIA E  
LE SCUOLE PRIMARIE DI COLLECCHIO, DAL 1° LUGLIO 2024 AL 31  
AGOSTO 2027, CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE DI SERVIZI  
ANALOGHI PER ULTERIORI ANNI TRE**

**Allegato B - Scaffale delle derrate**

## 1 TIPOLOGIA DELLE DERRATE

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

In particolare, gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere, sono specificate nel presente Allegato I al Capitolato tecnico “*Scaffale delle derrate*”.

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

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

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



**Prodotti biologici**: categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I

prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm.. Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.

### **Prodotti a filiera corta e KM 0.**

Ai sensi di quanto previsto dalla Legge 17 maggio 2022, n. 61 “Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta” si intendono:

- a) **prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero**: i prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento, compresa l'acquacoltura, di cui all'allegato I al Trattato sul funzionamento dell'Unione europea, e i prodotti alimentari

di cui all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, provenienti da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima o delle materie prime agricole primarie utilizzate posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita, o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita, o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione di cui al comma 1 dell'articolo 144 del codice dei contratti pubblici, di cui al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, come sostituito dall'articolo 6 della presente legge, e i prodotti freschi della pesca in mare e della pesca nelle acque interne e lagunari, provenienti da punti di sbarco posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione come definito ai sensi del citato comma 1 dell'articolo 144 del codice di cui al decreto legislativo n. 50 del 2016, catturati da imbarcazioni iscritte nei registri degli uffici marittimi delle capitanerie di porto competenti per i punti di sbarco, e da imprenditori ittici iscritti nei registri delle licenze di pesca tenuti presso le province competenti;

- b) **prodotti agricoli e alimentari nazionali provenienti da filiera corta:** i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale. Le cooperative e i loro consorzi di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, non sono considerati intermediari.

I prodotti a filiera corta e KMO sono quelli eventualmente offerti in sede di gara dall'aggiudicatario.

### **Prodotti provenienti da agricoltura sociale**

Prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, sono prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. I prodotti provenienti da agricoltura sociale sono quelli eventualmente offerti in sede di gara dall'aggiudicatario.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

**Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI):** il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con

l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato a fianco.



### **Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio “Qualità**

**Controllata” ai sensi della L.R. n. 28 del 1999:** il marchio QC - Qualità Controllata

- individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l’ambiente e la salute

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



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

originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona

geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l’approvvigionamento della materia prima, avviene in un’area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo previsto dal

Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell’Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L’elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell’Unione europea, all’indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.



**IGP – Indicazione geografica protetta:** è un nome che identifica un prodotto

originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica

delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell’Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L’elenco delle IGP registrate è

disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

### **Prodotti tradizionali della Regione Emilia-Romagna**

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

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



Indicazione facoltativa di qualità «prodotto di montagna» istituito sulla base dell'Art. 31 del Regolamento UE 1151 del 2012 è disciplinata a livello nazionale dal Decreto Ministeriale 57167 del 26 luglio 2017 e s.m.i..

<http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/temi/qualita/prodotto-di-montagna>

L'indicazione facoltativa di qualità "prodotti di montagna" può essere applicata ai prodotti:

#### **DI ORIGINE ANIMALE:**

- ottenuti da animali allevati nelle zone di montagna e lì trasformati;
- derivanti da animali allevati, per almeno gli ultimi due terzi del loro ciclo di vita, in zone di montagna, se i prodotti sono trasformati in tali zone;
- derivanti da animali transumanti allevati, per almeno un quarto della loro vita, in pascoli di transumanza nelle zone di montagna;
- la proporzione dei mangimi non prodotti in zone di montagna non deve superare il 75% nel caso dei suini, il 40% per i ruminanti e il 50% per gli altri animali da allevamento.

Questi ultimi due parametri non si applicano per gli animali transumanti quando sono allevati al di fuori delle zone di montagna.

#### **DI ORIGINE VEGETALE E DELL'APICOLTURA:**

- l'indicazione può essere applicata ai prodotti dell'apicoltura, se le api hanno raccolto il nettare e il polline esclusivamente nelle zone di montagna, e ai prodotti vegetali, se le piante sono state coltivate unicamente nella zona di montagna.

Inoltre:

#### **INGREDIENTI UTILIZZATI**

- prodotti, quali erbe, spezie e zucchero, utilizzati come ingredienti nei prodotti di origine animale e vegetale possono anche provenire da aree al di fuori delle zone di montagna, purché non superino il 50% del peso totale degli ingredienti.

#### IMPIANTI DI TRASFORMAZIONE

- in merito alle operazioni di macellazione di animali e sezionamento e disossamento delle carcasse e a quelle di spremitura dell'olio di oliva, gli impianti di trasformazione devono essere situati non oltre 30 km dal confine amministrativo della zona di montagna;
- per il latte e i prodotti lattiero caseari ottenuti al di fuori delle zone di montagna in impianti di trasformazione in funzione dal 3 gennaio 2013, viene stabilita una distanza non superiore ai 10 km dal confine amministrativo della zona di montagna.

#### **Prodotti del commercio equo e solidale (COMES)**

Si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di

Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Per le ulteriori tipologie di prodotti previsti dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) le cui definizioni non sono riportate nel presente elenco, si rinvia ai “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”, approvati con Decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, pubblicato sulla G.U. n.90 del 04/04/2020.

L'aggiudicatario si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, di cui al presente Allegato I al Capitolato Tecnico. Dietro richiesta dell'Amministrazione, l'aggiudicatario deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

---

## 2 Rintracciabilità, etichettatura ed igiene degli alimenti

---

Il fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. Il fornitore ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione.

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

## 3 Vita residua dei prodotti (shelf life)

---

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua:

- del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;
- del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);
- del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;
- dell'80% per i prodotti freschi con "tmc – data produzione <a 14 giorni"

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

*data termine del tmc – data di consegna*

*Vita residua = ..... x 100 = < 14*

*data termine del tmc – data di produzione*

*ove*

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

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il tmc è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente o dell'Unità Approvvigionante richiedere al fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra tmc e data di produzione. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo

non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del tmc o della data di scadenza.



## 4 Garanzie sui prodotti

---

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

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

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

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

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

## 5 LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

---

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

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

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

Per talune tipologie di prodotti, per le quali non sono previsti limiti dal regolamento sopraindicato o dove sono previsti dei valori guida si rimanda all'allegato 7 “Limiti delle cariche microbiologiche” delle Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg CE 882/04 e reg 854/04 – Atto n. 212 del 10 novembre 2016 Conferenza Stato Regioni e Province Autonome e/o Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti. Documento di II livello per l'interpretazione degli esiti analitici. Rev. 00:2013 (aggiornato al 03.04.2013) e Allegato 1 - Protocollo Tecnico. Criteri microbiologici per prodotti alimentari. Rev. 04:2017 (aggiornato al 21.08.2017).

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

Per i seguenti prodotti devono altresì essere rispettati ulteriori limiti di accettabilità microbica, come di seguito riportato:

TABELLA A

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI CRUDE BOVINE - SUINE - EQUINE - OVINE

<b><u>MICROORGANISMI ( Ufc/g)</u></b>					
<b>ALIMENTO</b>	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>	<u>Anaerobi solfitoreduttori</u>
Tagli di carne refrigerata o congelata	<10.000	<1.000	<10	<10	<10
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	<10.000	<1.000	<10	<10	<10
Carni crude macinate da cuocere	<100.000	<1.000	<50	<100	<100

TABELLA B

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI AVICUNICOLE CRUDE

<u>MICROORGANISMI ( Ufc/g)</u>						
<b>ALIMENTO</b>	Aerobi mesofili <u>totali</u>	Coliformi <u>totali</u>	Escherichia coli	Staphylococcus <u>aureus</u>	Anaerobi <u>solfitoriduttori</u>	Campylobacter jejuni/coli
Tagli di carne refrigerata o congelata	<1.000.000	<1.000	<100	<100	<10	Ass 1g.
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	<2.000.000	<5.000	<500	<500	<10	Ass 1g.

TABELLA C

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI SALUMERIA IN PEZZI

**MICRORGANISMI ( Ufc/g)**

<b>ALIMENTO</b>	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe
Prodotti salati crudi interi (prosciutto crudo, bresaola, ecc.)	<100	<10	<100	<10	
Prodotti crudi affettati	<100	<10	<100	<10	<10
Prodotti cotti interi (prosciutto cotto, spalla ecc)	<100	<10	<10	<10	
Prodotti cotti affettati	<100	<10	<10	<10	<10

TABELLA D

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI SALUMERIA INSACCATI

<b><u>MICROORGANISMI ( Ufc/g)</u></b>						
<b>ALIMENTO</b>	<b>Aerobi mesofili totali</b>	<b>Coliformi totali</b>	<b>Escherichia coli</b>	<b>Staphylococcus aureus</b>	<b>Anaerobi solfitoreduttori</b>	<b>Muffe</b>
Freschi da cuocere (salsiccia, cotechino, ecc.)	<100.000	<5.000	<100	<500	<10	
Cotti interi (mortadella, ecc)	<100.000	<100	<10	<10	<10	
Cotti affettati	<500.000	<100	<10	<10	<10	<10
Stagionati (salami)		<100	<10	<100	<10	

TABELLA E - LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI FORMAGGI E LATTICINI

<b>MICROORGANISMI ( Ufc/g)</b>							
<b>ALIMENTO</b>	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe	
Formaggi stagionati da grattugia e da taglio		<1.000	<10	<500	<10		
Formaggi freschi		<1000	<10	<100	<10		
Formaggio grattugiato		<1.000	<10	<100	<10		<1.000
Burro		<10	<10	<100	<10		Assenti
Yogurt		<10		Assenti			<10
Latte UHT	<10			Assenti			
Latte sterilizzato	<10						
Latte pastorizzato		<5					
Dessert a base di latte (budini ecc.)	<10.000	<5	<10				
Gelati	<100.000	<10	<10	<10			

Nello Yogurt, *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* devono essere > 5.000.000/g (Istituto Superiore Sanità)

TABELLA F

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI ITTICI

<b><u>MICROORGANISMI ( Ufc/g)</u></b>					
<b>ALIMENTO</b>	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreduttori
Pesce intero o a tranci refrigerato o congelato o surgelato	<100.000	<100	<10	<100	<100
Molluschi Altri prodotti ittici crudi				<230 MPM su 100g.	



TABELLA G

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: UOVA E OVOPRODOTTI

<b>MICRORGANISMI ( Ufc/g)</b>				
<b>ALIMENTO</b>	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Staphylococcus aureus	Salmonella
Uova pastorizzate liquide, uova in polvere Ovoprodotti	<100.000	<10 Enterobatteri	Assenti in 1g o in 1ml	
Uova con guscio	<100.000	Escherichia coli <10	<100	Assente nel guscio e nell'albume in 10 uova

**TABELLA H**

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CEREALI , DERIVATI, PRODOTTI DA FORNO, PASTE- PRIMI PIATTI

<b><u>MICROORGANISMI ( Ufc/g)</u></b>							
<b>ALIMENTO</b>	<b>Aerobi mesofili totali</b>	<b>Coliformi totali</b>	<b>Escherichiacoli</b>	<b>Streptococchi fecali</b>	<b>Staphylococcus aureus</b>	<b>Anaerobi solfitoreducitori</b>	<b>Muffe e lieviti</b>
Cereali	< 1.000.000	<10.000	<1.000				<10.000
Farine (00,0, semolino, ecc. ) Pan grattato	< 100.000	<500	<10		<50		<10.000
<b>Prodotti da forno non farciti (pane, crackers grissini, biscotti, ecc.)</b>	<5.000	<300	<10	<50	<50		<100
Prodotti da forno farciti	<100.000	<100	Assente		<10		
Paste all'uovo industriali secche	<10.000	<100	<10	<50	<100	<10	

Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	<100.000	<1.000	<10	<100	<100	<10	
Paste farcite industriali fresche confezionate	<100.000	<500	<100	<100	<100	<10	<100 muffe <1.000 lieviti
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	<100.000	<1.000	<100	<100	<500	<10	<100 muffe <1.000 lieviti
Paste farcite surgelate	<100.000	<100	Assente in 1 g.	<50	<100	<10	

TABELLA I

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

**MICRORGANISMI ( Ufc/g)**

<b>ALIMENTO</b>	Aerobi <u>mesofili totali</u>	Coliformi totali	Escherichia coli	Bacillus cereus	Staphylococcu <u>s aureus</u>	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe e lieviti
<b>Verdure IV gamma</b>	<5.000.000	<1.000	<10	<100.000			
Vegetali semplici surgelati	<10.000	<3.000	<10				
Macedonia di frutta	<10.000						<10
Marmellata e confettura	<1.000						<10
Nettari e succhi di frutta	<10.000	<10					<100

TABELLA L

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI GASTRONOMIA

<b><u>MICROORGANISMI ( Ufc/g)</u></b>						
<b>ALIMENTO</b>	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	Streptococchi fecali	<u>Staphylococcus aureus</u>	Anaerobi solfitoreducitori
Salsa di pomodoro	<10.000	<100	<10	<100	<50	<10
Pesto	<500.000	<1.000	<10	<50	<50	<10

TABELLA M - LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: BEVANDE

**MICROORGANISMI ( Ufc/g)**

<b>ALIMENTO</b>	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Coli fecali</u>	Streptococchi fecali	<u>Staphylococcus aureus</u>	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe
Acqua potabile	Fare riferimento alla normativa vigente						
Acque minerali	Fare riferimento alla normativa vigente						

TABELLA N

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI NERVINI

<b>ALIMENTO</b>	Aerobi mesofili totali	ColiColi formi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Enterobacteriacee	Muffe
Cacao, prodotti a base di cacao	<5.000	300	<10	<50	<10	<10
Cioccolato	<2.000				<10	<10
The e camomilla	<100.000					<100

TABELLA O

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: AROMI E CONDIMENTI

**MICROORGANISMI ( Ufc/g)**

<b>ALIMENTO</b>	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreduttori	Muffe lieviti	Micotossine Parassiti
Spezie, aromi secchi e freschi, condimenti	<10.000	<1000	<100	<100	<100	<100	Assenti

TABELLA P

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI VARI, SCATOLAME

**MICROORGANISMI ( Ufc/g)**

<b>ALIMENTO</b>	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Bacillus cereus	Anaerobi solfitoridutto	Muffe
-----------------	---------------------------	------------------	------------------	-----------------------	-----------------	-------------------------	-------

						ri	
Miele							<100
Prodotti per l'infanzia: omogeneizzati e liofilizzati, crema di riso	<10	<10	<10	<10	<10	<10	
<b>Biscotti primi mesi solubili, Pane e biscotti a proteici</b>	<5.000	<300	<10	<50			<10

## **6. REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE**

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

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

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

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

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

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

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

- non e' consentita la somministrazione di «carne ricomposta», ne' prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
- le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

### **6.1 CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO**

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

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

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

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

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



## 7. PRODOTTI SURGELATI

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

Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione; i materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla Legge.

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

I prodotti surgelati non devono presentare:

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

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

## 8. TABELLE ALIMENTARI DELLE PRINCIPALI DERRATE

Nel rispetto della delibera regionale 418/2012 e **in aggiunta alle percentuali minime biologiche e a quanto disposto nei CAM approvati con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020**, le derrate utilizzate nella preparazione dei pasti presso la cucina comunale di via Isonzo e, comunque, somministrate ai bambini, oltre a quelle fornite alla cucina del nido Aquilone, dovranno avere la provenienza e le caratteristiche specificate di seguito, o quelle, più qualitativamente elevata, offerta dall'appaltatore in sede di gara:

### CARNI BOVINE

**Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso per ciascun Comune. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata** nell'ambito del "Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia" o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (SQNZ): marchi Qualità Controllata, (QC); Qualità Verificata (QV) o equivalenti; o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con le informazioni facoltative "Benessere animale in allevamento", "Alimentazione priva di additivi antibiotici" - specie nell'ambito di un determinato periodo prima della macellazione - o marchio DOP o IGP o "Prodotto di montagna". Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. **Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.**

Le carni di vitellone devono provenire da bovino maschio (castrato e non castrato), o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati, di età superiore ai 18 mesi. Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni in materia sanitaria e deve presentare il bollo della visita sanitaria.

I prodotti devono provenire da animali ingrassati e macellati in Italia o comunitari

Particolare attenzione dovrà essere prestata alle condizioni di allevamento e al tipo di alimentazione garantita in vita all'animale scegliendo prodotti che specifichino chiaramente e (eventualmente anche attraverso enti certificatori) il tipo di allevamento e/o di mangime impiegato.

La carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, livelli medi di mazzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenza di contaminazioni microbiche e fungine; essere confezionata sottovuoto.

la confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza, la Ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, l'USL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne.

Si richiede altresì che provenga da carcasse appartenenti a: categoria A o E, con classe di conformazione E o e e stato di ingrassamento 2 o 3.

#### *Tipologia dei tagli :*

La carne bovina disossata, con frollatura di almeno gg 10, preconfezionata in confezioni sottovuoto, nei seguenti tagli anatomici: lombata (roast beef), scamone (bistecche, arrosti), fesa interna (arrosti), quarto anteriore (umidi, spezzatino), noce muscolo (arrosti, bistecche), filetto.

Per bolliti, umidi e per brasare è previsto l'impiego di reale, fesone di spalla, pesce, collo, cappello del prete e bianco costato.

Per la preparazione del brodo di carne dovranno essere impiegati i tagli anatomici previsti per i bolliti e il brodo andrà sgrassato prima della somministrazione. Alla scuola dell'infanzia?? e al nido la carne utilizzata per il brodo dovrà essere somministrata in giornata come secondo, quindi dovrà essere magra all'origine e presentarsi tenera dopo cottura. E' consentito l'impiego di altri tagli di carne previo accordi tra impresa e committente.

E' vietato l'impiego di carnatta nel confezionamento di ragù, polpette, hamburger, polpettoni e qualsiasi altra preparazione che necessiti il ricorso a carne macinata.

Deve essere garantita ogni settimana, su eventuale richiesta delle singole cucine, la fornitura di monoporzioni di carne bovina sottovuoto (avente le stesse caratteristiche della carne in multiposizione) da destinare alla preparazione di diete speciali.

#### **BOVINO ADULTO**

#### **Carni fresche refrigerate**

#### **Requisiti qualitativi:**

deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari C.E.;

- deve provenire da carcasse appartenenti a: categoria A o E, con classe di conformazione E o U e stato di ingrassamento 2 o 3;

- età 12/24 mesi;

- deve presentare grana fine, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

- deve essere e garantita la fornitura dei tagli richiesti;

#### **Tipologie richieste:**

- Vitellone: classe A; età 12/24 mesi;

- Scottona: classe E; età 12/24 mesi.

Devono presentare grana fine, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli: fesa; sottofesa; scamone; noce; filetto; lombo; girello.

#### *VITELLO/VITELLONE*

##### **Carni fresche refrigerate Requisiti qualitativi:**

deve essere ottenuto da animali di età non superiore agli 8 mesi o 8-12 mesi per il vitellone, provenienti da allevamenti e stabilimenti nazionali; in etichetta deve essere riportata la dicitura "Vitello" e l'indicazione "Età alla macellazione sino 8 mesi"; la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo; deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli: fesa; sottospalla; spalla; girello

#### CARNI EQUINE

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

- deve provenire da carcasse di animali di età inferiore ai 3 anni;

- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari;

- deve presentare colore, odore e sapore tipico di carne equina con assenza di retrogusti anomali: fasci muscolari di colore rosso scuro, con assenza di colorito marrone, scarso tessuto adiposo e poco infiltrato, sapore leggermente dolciastro;

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti.

#### CARNI SUINE

##### SUINO LEGGERO

**Deve essere biologica per almeno il 10% in peso per ciascun Comune oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto** rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. **Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.**

##### **Carni fresche refrigerate Requisiti qualitativi:**

Il prodotto deve soddisfare le vigenti norme in materia sanitaria e deve presentare il bollo della visita sanitaria. Non è ammesso l'impiego di carni di verri o scrofe.

Tutta la carne suina deve:

- provenire da animali di allevamenti nazionali o comunitari;
- essere di categoria di peso: L (light, leggero) e con classe di carnosità: S, E o U;
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa;
- non presentare odore anomali;

Particolare attenzione dovrà essere prestata alle condizioni di allevamento e al tipo di alimentazione garantita in vita all'animale scegliendo prodotti che specifichino chiaramente e certifichino (eventualmente anche attraverso enti certificatori) il tipo di allevamento e/o di mangime impiegato.

Tipologia dei tagli:

La carne suina fresca disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto, dovrà essere fornita nei tagli denominati "carré/lombo disossato, lonza e fetta". E' consentito l'impiego di altri tagli di carne previo accordi tra l'impresa e il committente, sentito il parere della commissione medico scientifica.

Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

Deve essere garantita ogni settimana, su eventuale richiesta delle singole cucine, la fornitura di monoporzioni di carne suina sottovuoto (avente le stesse caratteristiche della carne in multiporzione) da destinare alla preparazione di diete speciali.

### **CARNI AVICUNICOLE (pollo, tacchino e coniglio)**

Deve essere biologica al 100%

Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.

Si richiede una carne di classe "A". Particolare attenzione dovrà essere prestata alle condizioni di allevamento e al tipo di alimentazione garantita in vita all'animale, devono essere di provenienza nazionale e di allevamento zootecnico biologico.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamento a terra nazionali;
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non surgelata;
- la macellazione deve essere recente;
- te, alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- 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 molto limitato di piccoli spuntoni o filopiume sulle cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni legislative vigenti, utilizzando mezzi di trasporto autorizzati o contenitori isotermitici.
- non devono trascorrere più di 2 giorni tra il momento della consegna e quello del consumo, a meno che le carni siano confezionate sottovuoto e la data di scadenza riportata in etichetta garantisca una conservabilità superiore;

Il committente si riserva la facoltà di richiedere certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta attestante l'assenza di salmonelle nelle carni. I reperti analitici non devono essere anteriori a tre mesi. Deve essere garantita ogni settimana, su richiesta delle singole cucine, *la fornitura di monoporzioni di carne avicunicola sottovuoto* (avente le stesse caratteristiche della carne in multiporzione) da destinare alla preparazione di diete speciali.

## **POLLO**

### **Tipologie richieste:**

*Pollo a busto, petti di pollo di animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata):*

Deve essere privo di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica; il busto deve risultare esente da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca; le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture.

*Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:*

coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;

coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo; sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;

fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;

devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata; devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica; le cartilagini delle articolazioni devono risultare

integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

## **TACCHINO**

Devono provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione seguita da raffreddamento rapido. Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- di colorito bianco - rosa omogenea, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature sottocutanee
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso (per quanto concerne le cosce);

Il peso netto alla consegna per ciascun petto deve essere non inferiore a g 2000. La fesa e le cosce devono essere confezionate sottovuoto o in vaschetta, racchiusa ermeticamente in cellophane, in tal caso però non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione. Ogni confezione dovrà garantire sempre in etichetta tutte le diciture previste dalla legge e indicare anche il peso netto.

### **Tipologie richieste:**

*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;

## **CONIGLIO**

Ogni coniglio deve essere spellato di pezzatura media intorno ai 2 Kg.

**Requisiti qualitativi:** deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari; la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi; deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli: coscia; lombo.

## UOVA

### *UOVA FRESCHE*

#### **Requisiti qualitativi:**

devono essere:

uova fresche di gallina di produzione nazionale e da allevamenti zootecnici biologici; categoria qualitativa: A; categoria di peso: M - medie (da 53 a 63 g);

guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci; camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm., immobile;

albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;

tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;

germe: sviluppo impercettibile; esente da odori anomali.

### *UOVA PASTORIZZATE: INTERE O DI SOLO ALBUME*

#### **Requisiti qualitativi:**

devono essere ottenute da uova intere di gallina di produzione nazionale e da allevamenti zootecnici biologici; devono essere state sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;

devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge;

la consistenza deve essere uniforme, non eccessivamente schiumosa, senza grumi o separazione tra albume tuorlo nel caso delle uova intere.

## SALUMI

I prodotti consegnati affettati dovranno essere confezionati nel rispetto della normativa sanitaria vigente; il taglio dovrà essere effettuato la mattina stessa possibilmente non prima di un'ora dall'orario previsto per la consegna.

### **PRODOTTI DI SALUMERIA**

Qualora venga richiesto, devono essere utilizzati prodotti non contenenti glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte. Le carni devono avere provenienza nazionale o europea.

### **BRESAOLA**

#### **IGP 100% in peso sul totale**

Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina.

#### **Requisiti qualitativi:**

deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;

deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;

deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata; deve avere subito un processo di stagionatura non inferiore ai 30 giorni;

### *PROSCIUTTO COTTO*

#### **Requisiti qualitativi:**

Il prosciutto cotto deve essere proveniente da allevamenti nazionali di prima qualità, senza aggiunta di polifosfati, prodotto con cosce refrigerate senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote

(bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben rifilato deve essere ricavato dalla coscia del suino; non deve essere un prodotto "ricostituito" e 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, 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 e non acidulo;

non deve presentare iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti non deve contenere glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte.

Il prosciutto dovrà essere consegnato affettato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati.

### *PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP*

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio.

Si dovrà verificare che su ogni prosciutto sia apposto il marchio composto dagli elementi sotto descritti:

- contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA;
- tre spazi riportati sotto la base ovale in cui viene apposta la sigla di identificazione aziendale;
- contrassegno metallico posto nella zona del garretto, dal quale si individua l'inizio della produzione. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della leggi vigenti in materia:

- prosciutti crudi con concentrazione di sale non superiore al 7%, privi di nitriti e nitrati

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm.

peso non inferiore a 7 Kg., normalmente compreso fra gli 8 e i 10 Kg. colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;

- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;

- la stagionatura non deve essere inferiore a 18-20 mesi;

assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

E' auspicabile consumare tutto il prosciutto al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi.

Il prosciutto dovrà essere consegnato affettato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati.

### LATTICINI

#### *LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT*

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

**Deve essere biologico al 100%, anche in polvere per asili nido.**

deve essere di colore bianco o bianco ialino;

non deve presentare separazione delle fasi o grumi;

Zona di mungitura Italia: come definito dalla normativa vigente.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporczia superficiale.

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o di conservanti, né di additivi di alcun tipo.

#### *YOGURT*

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

**Deve essere biologico al 100%.** Lo yogurt può contenere frutta in pezzi o sottoforma di purea nel tipo “vellutato” con la possibilità di richiedere le due diverse tipologie. La tipologia deve essere riportata in etichetta o nei documenti di consegna.

Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato. Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall’attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio. Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi e nel prodotto senza pezzi la frutta deve essere in purea ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

Non devono essere presenti sostanze addensanti, gelatinanti e additivi di nessun genere.

Il prodotto deve essere confezionato in recipienti a perdere opachi, in modo da ridurre al minimo eventuali variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche. Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e il termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il\_". La confezione al momento dell’utilizzo deve avere almeno ancora 15 giorni di conservabilità prima della data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalle norme vigenti e successive modifiche e integrazioni.

#### *GELATI INDUSTRIALI*

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

I gelati devono essere a base di frutta o di latte, senza margarine e grassi/oli vegetali idrogenati. Potranno essere industriali, confezionati in monoporzione. Per il nido e la materna dovranno essere prodotti preferibilmente in giornata e in modo artigianale.

Il gelato dovrà essere di provenienza nazionale.

Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 90 giorni di conservazione.

Deve essere garantita, inoltre, la fornitura di gelati da destinare ai bambini con problemi di allergie o intolleranze alimentari.

Devono essere garantiti i requisiti previsti per caratteristiche organolettiche, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normativa vigente e standard di riferimento

#### **FORMAGGI (vaccini – caprini – pecorini)**

I formaggi devono essere di origine nazionale ed essere prodotti con tecnologie adeguate partendo da materie prime di buona qualità.

##### **I formaggi freschi devono essere biologici, quelli a pasta dura DOP al 100% in peso sul totale**

Il nome di formaggio o “cacio” è riservato al prodotto che si ricava da latte intero, parzialmente scremato o totalmente scremato o dalla crema di latte in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sali da cucina.

La denominazione di formaggio “pecorino” e di “capra” è riservata al prodotto ottenuto esclusivamente dal latte di pecora o di capra.

Il prodotto deve essere esente da difetti esterni causati da muffe e marcescente, non deve esalare odori anomali.

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.

Additivi e conservanti: il formaggio deve provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte fresco non marginato, senza aggiunta di sostanze grezze estranee al latte quali farine, patate, fecola ecc., non aver subito trattamenti con sostanze estranee per ottenere o migliorare odori e sapori.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei, ad una temperatura tra 0° e 4° C, secondo la normativa vigente.

*Formaggi freschi a pasta molle*



I formaggi freschi (es: stracchino, crescenza, caciotta fresca, primosale ecc) dovranno essere biologici, di provenienza nazionale e ottenuti da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, cupolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco burro.

Non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cose. Non è prevista l'aggiunta di conservanti. E' vietato l'utilizzo di formaggi fusi.

I formaggi proposti a consumo previa porzionatura devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio).

Le confezioni dovranno riportare ben leggibile gli ingredienti, sede, stabilimento, data e lotto di produzione, quantità netta, la data di scadenza e bollo CEE.

#### *Formaggio fresco a pasta filata: mozzarella di latte vaccino nazionale*

Deve essere di provenienza da agricoltura biologica, preparata con latte intero vaccino, sale, caglio, fermenti lattici e senza l'aggiunta di conservanti.

Il prodotto, di fresca produzione, deve presentarsi in ovoline, o pezzature maggiori, di colore bianco, prive di macchie.

Il sapore deve essere gradevole, non acido e tipicamente burroso. Il prodotto deve avere come minimo 15 giorni di vita residua al momento della distribuzione. Il formaggio deve essere immerso nel proprio latticello e non deve essere rinfrescato con acqua.

Tra i prodotti a pasta filata può essere richiesta la fornitura di Mozzarella di bufala biologica IGP.

#### *Formaggi a pasta dura*

Il committente ha facoltà di pretendere l'impiego di formaggi a denominazione d'origine e tipici perché tutelati ciascuno da un proprio Consorzio che garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione.

Di seguito si elencano alcuni formaggi stagionati a Denominazione di Origine Protetta: Caciotta, Emmenthal, Pecorino, Asiago, Montasio, Fontina, Provolone, Parmigiano Reggiano.

I formaggi proposti a consumo (previa porzionatura come richiesti dai diversi servizi) devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio).

#### Parmigiano Reggiano DOP

Il formaggio da utilizzare deve essere il "Parmigiano Reggiano" prodotto nelle zone tipiche: pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio (marchiatura a fuoco, anno e mese di produzione, codice di identificazione di chi lo ha prodotto).

Deve essere di 1<sup>a</sup> scelta, avere ottimo sapore e profumo, avere una stagionatura di almeno 24 mesi, avere un contenuto minimo di materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 32%. Non è previsto l'impiego di sostanze antifermentative.

Caratteristiche merceologiche: sono quelle stabilite dal disciplinare di produzione.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +2/+4° C.

Il parmigiano grattugiato, qualora venga preparato nei centri di produzione pastai e nelle cucine interne, deve essere prodotto nel corso della stessa giornata in cui viene utilizzato. E' tollerata la conservazione di formaggio grattugiato in contenitori ermetici, su cui verrà indicata la data e l'ora della grattugiatura, al massimo per 24 ore a condizione che venga utilizzato in preparazioni da sottoporre a cottura.

Il prodotto porzionato sottovuoto dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di Parmigiano Reggiano aventi le caratteristiche richieste.

#### *RICOTTA VACCINA*

E' consentito il solo uso di ricotta pastorizzata di provenienza nazionale e di provenienza da agricoltura biologica. Latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di vacca, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, latte, sale.

Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Il trasporto deve essere alla temperatura prevista dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione. La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta abbia:

- un tenore di grasso s.t.q.: 20% circa;
- un'umidità: non superiore a 60-65%;
- additivi conservativi: assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità, acido citrico;

#### *BURRO*

Il burro deve essere di provenienza da agricoltura biologica, esclusivamente da crema di latte vaccino pastorizzato. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Di pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve avere gusto di rancido nè presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Il burro deve presentare la seguente composizione:

- sostanza grassa: non inferiore all'82%
- umidità: superiore al 16%

E' previsto l'uso del sale comune come unico agente di conservazione consentito.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione e va effettuato su mezzo di trasporto idoneo.

Il prodotto deve avere 30 giorni di vita residua dalla consegna.

Le confezioni devono essere originali e sigillate e, preferibilmente, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata. Eventuali confezioni aperte avvolte con l'involucro originale dovranno recare la data e l'ora dello sconfezionamento su un'apposita etichetta ed essere conservate nel centro di cottura o presso la cucina interna al massimo per 24 ore. Non è ammessa la conservazione di confezioni di burro aperte nei plessi di distribuzione.

### PRODOTTI ITTICI

Le denominazioni commerciali dei prodotti ittici devono fare riferimento a quanto previsto dal DM 31.1.2008 e successive modifiche e/o integrazioni.

**I prodotti ittici devono essere ,somministrati, freschi,surgelati (congelato in barca) o conservati, privi di lisce, di origine FAO 37 o FAO 27 .** Non deve provenire dalla zona FAO 61.

- i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in

---

mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (Sardina pilchardus), il sigano (Siganus rivulatus, Siganus luridus), il sugaro (Trachurus mediterraneus), la palamita (Sarda sarda), la spatola (Lepidopus caudatus), la platessa (Pleuronectes platessa), il merluzzo carbonaro (Pollachius virens), la mormora (Lithognathus mormyrus), il tonno alletterato (Euthynnus alletteratus), il tombarello o biso (Auxis thazard thazard), il pesce serra (Pomatomus saltatrix), il cicerello (Gymnammodytes cicereus), i totani (Todarodes sagittatus). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (Oncorhynchus mykiss) e il coregone (Coregonus lavaretus) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

## **PESCE FRESCO: PESCE AZZURRO**

### **Requisiti qualitativi:**

- Il pesce azzurro risulta essere la migliore scelta per le qualità organolettiche apportate nella dieta. La conformazione del territorio, tipico italiano, e la collocazione di porti ed aree di pesca in quasi la totalità delle regioni, facilita la distribuzione di prodotti ittici appena pescati, ancora con la fragranza del mare e con requisiti nutritivi superiori.
- E' da preferire il pesce azzurro di piccola taglia (alici, sardine, cefali), che risulta essere il meno contaminato ed il più valido sia dal punto di vista nutrizionale sia da quello economico.

### *PESCI CONGELATI O SURGELATI: PESCE INTERO EVISCERATO E FILETTI*

#### Caratteristiche merceologiche

Pesce surgelato di prima qualità, provenienza comunitaria. La pezzatura deve essere omogenea e costante. Il pesce e i filetti devono essere **privo di lische**, di pelle residua e di spine e non devono presentare grumi di sangue, pinne o parti di pinne né residui di membrane e parete addominale, né colorazioni anomali e attacchi parassitari, né essere stati sottoposti a trattamento con antibiotici o antisettici. Requisiti qualitativi:

Devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza; la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;

La forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante; la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente; i pesci non devono presentare: bruciature da freddo; grumi di sangue; residui di membrane/parete addominale; attacchi parassitari; non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

I filetti non devono presentare:

- bruciature da freddo;
- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);

- residui di membrane/parete addominale;
- attacchi parassitari;
- **privo di lisce.**

Non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

#### Caratteristiche igienico sanitarie

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

I prodotti non devono presentare alterazione di colore, odore, o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo, con conseguenti spugnosità, parziale congelazione, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione. I livelli di istamina, i residui di contaminanti, i livelli di cariche microbiche devono essere conformi alle normative comunitarie. Non devono essere presenti parassiti.

#### Caratteristiche della confezione l'etichettatura prevede obbligatoriamente:

- denominazione commerciale della specie,
- denominazione scientifica della specie,
- metodo di produzione (pescato o allevato),
- la zona di cattura,
- per i prodotti pescati in acqua dolce: lo Stato di origine,
- per i prodotti pescati in mare: la zona di provenienza (zone FAO),
- la denominazione di surgelato,
- la percentuale di glassatura,
- il termine minimo di conservazione completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore,
- le istruzioni relative al periodo di conservazione dopo l'acquisto con l'indicazione della temperatura di conservazione o l'attrezzatura richiesta per la conservazione
- l'avvertenza che il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato
- le eventuali istruzioni per l'uso
- l'indicazione del lotto
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del fabbricante o del confezionatore o di un venditore nell'Unione Europea
- le indicazioni relative allo stabilimento di produzione o di confezionamento
- la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale.

Saranno respinti all'origine i prodotti, a prescindere dalla provenienza e dal tipo, che evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

Saranno inoltre respinte le confezioni che presentino all'interno corpi estranei.

La glassatura dei prodotti ittici surgelati, se presente, dovrà essere indicata sull'imballaggio e dovrà essere contenuta nelle percentuali tra il 10% ed il 20% del peso del prodotto.

Tipologie previste: sogliola, platessa, halibut (non glassato di pezzatura compresa tra 400 e 700 g), cuore di merluzzo, ombrine, dentice, palombo (abadeco), nasello, pesce spada, seppie, calamari, gamberetti, merluzzo, anelli di totano, salmone, polpo, tonno, san pietro, trota, spinarolo (nocciolino). Non ammessa la fornitura di bastoncini preconfezionati.

Le consegne dei prodotti ittici surgelati, la cui scadenza non deve superare i mesi 18 dalla data di produzione e confezionamento per i pesci magri, di mesi 12 per i pesce semi-grassi e di mesi 8 per i pesci grassi, dovranno avere almeno 9 mesi di validità conservativa.

Durante l'intero periodo della fornitura l'impresa deve disporre, ove previsto, dei certificati sanitari che scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

Sarà fatto obbligo all'impresa di comunicare, di volta in volta se non precedentemente stabilito con il committente, la tipologia di filetto utilizzata per le preparazioni culinarie. Tale comunicazione dovrà obbligatoriamente pervenire unitamente alle preparazioni anche presso i centri di distribuzione in modo da rendere trasparente all'utenza la tipologia di pesce utilizzata.

#### *PESCI CONGELATI O SURGELATI: TRANCI*

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

devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza; la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;

la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante; la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;

i tranci non devono presentare:

- bruciature da freddo;
- grumi di sangue; pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- attacchi parassitari.

I tranci, devono presentare una sola spina centrale e non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

#### *CROSTACEI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI*

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

devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza; la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;

la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;

non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

#### *CEFALOPODI PULITI CONGELATI O SURGELATI*

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

devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza; la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;

la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;

non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

#### *MOLLUSCHI BIVALVI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI*

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

devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza; la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;

la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;

non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

#### *MISTO PESCE PER RISOTTO CONGELATO O SURGELATO*

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

deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;

la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;

deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda; non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;

##### **Composizione:**

totani; gamberi o gamberetti sgusciati o interi; pesce misto privo di spine.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preirpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

#### CEREALI E FARINACEI

**Pasta, legumi secchi, riso, farine, cereali in chicchi, e loro derivati devono essere prodotti biologici per almeno il 70% in peso sul totale.**

#### *PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO*

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

di provenienza biologica al 70%, non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria; deve essere di colore ambra, perfettamente essiccata. è ammessa e consigliata l'introduzione di pasta integrale;

deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste; per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

a) tempo di cottura;

b) resa (aumento di peso con la cottura).

la pasta deve essere di semola di grano duro idonea alla veicolazione dopo cottura; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;

il grado di spappolamento deve essere  $< 6\% \pm 3\%$ ;

la pasta deve rimanere al dente dopo la doppia cottura;

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

tutti i principali formati disponibili sul mercato.

#### *PASTA ALL'UOVO SECCA*

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

di provenienza preferibilmente biologica, non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria; di colore caratteristico, perfettamente essiccata;

**Tipologie richieste:**

tutti i principali formati disponibili sul mercato compresi quelli tipici e tradizionali quali: tagliatelle, fettuccine, lasagne, garganelli.

**PASTA ALL'UOVO RIPIENA (FRESCA O SURGELATA)****Requisiti qualitativi:**

di provenienza preferibilmente biologica, rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%; Tipologie richieste:

A titolo esemplificativo devono essere forniti:

- ripieni: di carne, pesce, formaggi, formaggi e verdure es ricotta e spinaci, zucca;
- formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, cannelloni; ecc...;

**PASTA DI FARINA DI GRANO TENERO (FRESCA A BREVE CONSERVAZIONE O SURGELATA)****Requisiti qualitativi :**

di provenienza biologica, umidità massima: 30% s.s; ceneri: min 0.70% max 0.90% s.s; sostanze azotate: min 10.5% s.s; acidità espressa in gradi: max 6% s.s;

assenza di macchie bianche, bolle d'aria, spaccature, tagli e non soggetta a facili rotture; Tipologie richieste:

gnoc  
chi  
di  
patat  
e;  
stroz  
zapr  
eti;

**RISO****Requisiti qualitativi:**

di provenienza preferibilmente biologica al 70%

deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà; non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna; può essere richiesta la modalità di trattamento parboiled; può essere richiesto integrale; Tipologie richieste: Tutte

**FARINA BIANCA****Requisiti qualitativi:**

di provenienza biologica al 70%

non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee; non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;

Tipologie richieste:

Tipo 0; 00; 1 nel rispetto dei limiti di legge

### *CRACKERS*

#### **Requisiti qualitativi:**

come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais; non devono essere presenti coloranti artificiali.

#### **Tipologie richieste:**

crackers non salati in superficie  
o asodici; crackers integrali.

### *GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI*

**Requisiti qualitativi:** come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais;

possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di olio extravergine di oliva;

devono essere privi di sale in superficie e avere comunque un contenuto di sale inferiore all'1,7% sulla farina; non devono essere presenti coloranti artificiali;

possono essere utilizzati grissini conformi al disciplinare QC.

### *TIGELLE/CRESCENTINE*

#### **Requisiti qualitativi:**

il prodotto deve essere conforme alle ricette tipiche emiliano-romagnole; possono essere utilizzate tigelle/crescentine conformi al disciplinare QC.

### *PIADINA ROMAGNOLA IGP*

#### **Requisiti qualitativi**

come da disciplinare IGP.

### *BISCOTTI SECCHI*

#### **Requisiti qualitativi:**

I biscotti di tipo frollino o biscotti secchi (di varie forme) devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina, zucchero, sostanze grasse, uova pastorizzate, latte, polvere lievitante. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione. Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti.

E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinati nonché di oli e grassi idrogenati, additivi, antiossidanti. I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. I biscotti non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alternate ad altre impurità. Sono ammessi gli aromi naturali. I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione;



- come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais non idrogenati;
- devono essere privi di strutto, qualsiasi margarina e grassi idrogenati;
- non devono essere dolcificati con edulcoranti;

Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso, nonché la data di produzione, di confezionamento e di scadenza .

Il prodotto alla consegna non deve presentare segni di schiacciamento.

#### *FETTE BISCOTTATE*

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

come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais;devono essere privi di strutto e grassi idrogenati;

non devono essere presenti coloranti artificiali; sono preferibili integrali;

#### *PANE*

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

Di provenienza preferibilmente a Km zero. Deve essere prodotto secondo le modalità previste dalle normative vigenti. Prodotto artigianalmente con farina di grano tenero tipo “O” e “OO”, con regolare aggiunta di sale comune, ove previsto dalla ricetta, acqua, lievito e olio extra vergine d’oliva, presentato in monoporzioni, o filoni. A ridotto contenuto di sale (massimo 1,7% sulla farina).

E’ vietato l’utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna.

All’analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

In base al menu che verrà concordato tra l’impresa e il committente è previsto l’impiego, oltre al pane all’olio extravergine di oliva, di pane al latte, pugliese, pane toscano, pane ai cereali, pane arabo. Inoltre, in occasioni speciali ed in seguito a preventivi accordi, possono essere previste ulteriori tipologie di pane.

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi della normativa vigente e cioè in recipienti lavabili e muniti di coperchio a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti a requisiti specifici previsti dalla normativa vigente. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni.

E’ consentito l’uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti

specifici previsti dalla normativa vigente.

E’ raccomandato l’uso di pane prodotto con farine integrali.

#### *PANE INTEGRALE*

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

Di provenienza a Km zero. Il pane deve essere prodotto con lievitazione naturale e con farina non addizionata artificialmente di crusca. Per le altre caratteristiche si rimanda a quanto richiesto per il pane.

#### *TORTE E ALTRI DOLCI*

Preparate nella cucina interna o nei centri di produzione pasti devono essere prive di farciture a base di crema. Si dovranno alternare ricette diverse quali ad es. crostata, plumcake, torta allo yogurt, di carota, di mele, alle mandorle, al cioccolato. L'uso di prodotti confezionati dovrà essere concordato direttamente con il committente, mentre quello in monoporzioni è già ammesso per i cestini del pasto freddo.

Deve essere garantita, inoltre, la fornitura di torte o altri dolci da destinare ai bambini con problemi di allergie o intolleranze alimentari.

#### *PASTA PER LASAGNE*

Pasta sfoglia di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie

Gastronorm. La sfoglia potrà essere refrigerata fresca oppure surgelata.

La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Gli ingredienti dovranno essere i seguenti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale. Le sfoglie devono

essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti. Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

#### *TORTA VERDE TIPO ERBAZZONE*

Torta di verdura composta da un fodero di pasta (40% circa) e un ripieno (60% circa). Ingredienti per la pasta: farina tipo 0, acqua, olio extra vergine d'oliva, sale, lievito di birra.

Ingredienti per il ripieno: spinaci, bietole, pangrattato, cipolla, parmigiano reggiano, ricotta, olio extra vergine d'oliva, sale, prezzemolo, aglio. Non è previsto l'impiego di additivi.

Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

E' fatto altresì divieto di utilizzare grassi idrogenati e oli vegetali derivati da palme e palmisti

#### *PASTA DA PANE BIOLOGICA PER PIZZA O FOCACCIA, E BASE PER PIZZA SURGELATA*

Pasta da pane biologica anche integrale per pizza o focaccia confezionata in atmosfera modificata, o surgelata, o fresca. Ingredienti:

farina "O", olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale.

Se confezionata l'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente. Se congelata la confezione e l'etichettatura devono rispondere a quanto previsto dalla normativa vigente; il confezionamento del prodotto (preferibilmente già suddiviso e steso) dovrà avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti. In particolare, qualora si decida di adottare pasta da pane fresca, l'alloggiamento della pasta dovrà essere effettuato o in singoli sacchetti o su vassoi o teglie coperte con film plastico o carta di uso alimentare.

La pasta così confezionata dovrà essere trasportata, preferibilmente in contenitori termici chiusi, garantendo il mantenimento della corretta lievitazione. L'impasto una volta giunto nelle cucine dovrà essere lavorato immediatamente senza ulteriore pausa di lievitazione.

Deve essere garantita la fornitura di pasta da pane o base per pizza surgelata priva di strutto per le utenze di fede musulmana.

## GENERI VARI (CONDIMENTI – GRASSI – SCATOLAME)

### CONCENTRATO DI POMODORO

**Tipologie richieste:**

concentrato di  
pomodoro; doppio  
concentrato di  
pomodoro;  
deve essere di produzione nazionale;

**deve essere di produzione biologica nazionale per almeno il 70% in peso sul totale;**

Altre caratteristiche del prodotto: conforme alla normativa.

### *POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)*

**Requisiti qualitativi:**

deve essere di produzione biologica nazionale per almeno 70% in peso sul totale; deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo; prodotto esclusivamente con pomodori di produzione nazionale o comunitaria; peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3% altre caratteristiche del prodotto: conforme alla normativa.

**deve essere di produzione biologica nazionale per almeno il 70% in peso sul totale**

### *PASSATA DI POMODORO E POLPA DI POMODORO*

**Requisiti qualitativi:**

**deve essere di produzione biologica nazionale per almeno il 70% in peso sul totale**

deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo; deve essere di produzione biologica nazionale per almeno il 70% in peso sul totale; prodotto esclusivamente con pomodori di produzione nazionale; altre caratteristiche del prodotto: conforme alla normativa.

### *SALE FINE – GROSSO*

**Requisiti qualitativi:**

sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";  
deve essere "sale iodato";  
non deve contenere impurità e corpi estranei;

### *VERDURE IN SCATOLA (esclusi legumi)*

**Requisiti qualitativi:**

devono essere ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti malattie; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni; non devono contenere impurità e corpi estranei;

### *OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA, CAPPERI SOTTO SALE, SOTT'OLI E SOTTOACETI, LEGUMI IN SCATOLA, ORTAGGI IN SCATOLA, ECC..*

**Requisiti qualitativi:**

I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro. I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto del vegetale e non quello del liquido di governo.

Il liquido di governo, se presente, non deve avere crescite di muffa o altre alterazioni. Non è ammessa la conservazione di confezioni aperte.

L'impiego di ortaggi, legumi, frutta in scatola deve essere esclusivamente e direttamente concordata con il Committente, in quanto non previste normalmente nel menu, fatta eccezione per il mais in scatola di cui si chiede l'assenza di ogm

**Tipologie richieste:**

- LE OLIVE devono essere denocciolate, a rondelle;

*TONNO ALL'OLIO D'OLIVA E AL NATURALE*

Tonno "yellow finn" di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata. Si richiede un tonno di qualità poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera non stopposo, compatto, non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione. Il prodotto deve essere privo di conservanti.

Deve essere formato da pezzi interi, compatti, con scarse briciole e/o frammenti, di colorito roseo; non sono ammessi conservanti; l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti; deve essere conservato in olio di oliva o extra-vergine di oliva;

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione

*FILETTI DI ACCIUGHE / SGOMBRI IN OLIO D'OLIVA*

**Requisiti qualitativi:**

le masse muscolari devono essere prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale; I filetti possono essere presentati con o senza pelle; devono essere di dimensioni uniformi e alloggiati regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro;

la carne deve essere di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce; di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa;

devono essere prive di perforazioni o lacerazioni della carne; devono essere prive di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce;

l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;

*OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA*

**Requisiti qualitativi:**

di provenienza nazionale

**Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.**

non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici;

non deve contenere più dell' 1 % in peso di acidità, espressa con acido oleico, senza tolleranza alcuna; il prodotto deve essere limpido, fresco e privo di impurità;

deve avere sapore gradevole ed aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza; sono esclusi i prodotti che all'esame organolettico rilevano odore di rancido, muffa, fumo e simili;

*OLI DI SEMI*

**Requisiti qualitativi:**

deve essere monoseme, ottenuto dall'estrazione mediante pressione meccanica dei semi di arachidi, sesamo, girasole e mais

#### *ACETO*

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

deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino;

deve avere un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/L; non sono ammessi aceti aromatizzati;

#### *ACETO DI MELE*

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

deve essere ottenuto dalla fermentazione;

deve avere un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/L; non sono ammessi aceti aromatizzati;

#### *ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP*

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

deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nel disciplinare;

#### *SUCCO DI LIMONE*

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

deve essere realizzato utilizzando esclusivamente succo di limone;

consistenza deve essere liquida, non schiumosa, privo di depositi, grumi e corpi estranei;

#### *ORZO SOLUBILE*

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

deve essere ottenuto da orzo torrefatto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua; deve essere esente da umidità anomala e grumi;

#### *INFUSI*

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

karkadè in filtri o in fiore;

porzioni singole; camomilla in filtri;

può essere composto da fiori interi o solo parti di essi deve avere porzioni singole in filtri

#### *ZUCCHERO SEMOLATO*

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

deve essere prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi; può essere in confezioni singole monoporzioni;

#### *MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA*

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

confettura extra di prima qualità ai sensi della normativa vigente.

le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;

le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;

odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza; non si devono riscontrare:

caramellizzazione degli zuccheri;

sineresi o cristallizzazione  
degli zuccheri; sapori  
estranei;  
ammuffimenti;

presenza di materiali estranei;  
può essere confezionata in porzioni monodose o barattoli multiporzione;  
il prodotto deve essere conforme alle prescrizioni del D.Lgs.  
50/2004 e s.m.i. deve essere garantito l'assortimento di almeno  
3 gusti.

#### *PUREA (MOUSSE) DI FRUTTA*

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

produzione biologica  
prodotto con la sola tipologia di frutta dichiarata in etichetta;  
può essere confezionata in porzioni monodose o barattoli multiporzione

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

mela;  
mela-banana; mela-prugna; mela-albicocca; pera

#### *MIELE*

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

produzione biologica  
deve essere di produzione nazionale o comunitaria; se miscelato deve essere commercializzato  
con la denominazione di "miscela di mieli comunitari";  
deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze;

non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi  
in gran parte inattivi;  
non deve presentare una acidità modificata artificialmente;

non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la  
determinazione dell'origine.

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

millefiori; acacia;

#### *LEGUMI E CEREALI E PSEUDOCEREALI SECCHI*

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

**devono essere di produzione biologica per almeno il 70% in peso sul totale**

devono essere di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);  
uniformemente essiccati; il prodotto deve aver subito al massimo un anno di  
conservazione dopo la raccolta;

##### **Tipologie:**

Legumi: tutte e  
tipologie anche misti  
Cereali: tutte le  
tipologie  
Pseudo cereali: tutte le tipologie;

#### *NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA, AGRUMI)*

**devono essere di produzione biologica**

**Requisiti qualitativi:**

E' consentito unicamente l'impiego di prodotti a base di succo naturale al 100% (pastorizzati o provenienti da succo concentrato) e senza zucchero aggiunto.

I nettari e succhi e polpa di frutta contenenti una quantità di purea non inferiore al 40-50% sono però ammessi, in monoporzione, con cannuccia compresa nella confezione, solo nei cestini da picnic.

In caso di distribuzione in pluriporzione del prodotto a base di succo naturale al 100% senza zucchero aggiunto, dovranno essere forniti bicchieri di plastica a perdere.

**Deve essere garantita, inoltre, la fornitura di prodotti da destinare ai bambini con problemi di allergie o intolleranze alimentari.**

**PRODOTTI****ORTOFRUTTICOLI FRESCI**

I prodotti ortofruttili devono essere di qualità extra o prima categoria e biologica al 100% sul totale

I prodotti ortofruttili devono:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei,
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari, non presentare insetti infestanti né di attacchi di roditori, essere priva di umidità esterna anomala,
  - essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie,
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni,
  - essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati dalla normative vigente;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzate e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso,
  - essere esente da difetti o tare di qualsiasi origine;

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda il peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore a 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi.

Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione. Inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

I prodotti ortofruttili da utilizzare devono essere esclusivamente prodotti di stagione.

Per le verdure è consentito l'utilizzo di prodotti non stagionali solo se surgelati.

I prodotti forniti devono essere conformi alle normative vigenti e in particolare deve essere garantita la rispondenza alla legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari.

I nitrati non dovranno superare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente.

E' importante che essi siano maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo. Si richiede di non utilizzare primizie o produzioni tardive.

Deve essere chiaramente indicata la provenienza sulla bolla di consegna o sull'imballaggio. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofruttili che:

abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;

portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo; siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nello interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);

presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;

non siano privati del torsolo e dalle parti inutilizzate nella misura prevista.

Nelle cucine interne e nel centro cottura non si devono utilizzare ortaggi pre-mondati all'esterno da soggetti terzi e confezionati in sacchetti di plastica o altro contenitore (IV gamma).

Nei terminali di distribuzione i prodotti ortofrutticoli, siano essi ortaggi che frutta, dovranno arrivare dal centro di produzione pasti già puliti e pronti per la distribuzione in contenitori facilmente lavabili e disinfettabili idonei per il trasporto di alimenti pronti per il consumo.

Qualora le singole scuole decidessero di non consumare a tavola la frutta, questa dovrà essere suddivisa in tanti sacchetti per alimenti, o altri contenitori chiusi idonei, quanti siano le classe che ne facciano richiesta.

*PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI*

**CALENDARIO DEI PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI CONVENZIONALI**

FRUTTA	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SETT	OTT	NOV	DIC
ALBICOCCHE - E.R.						X						
ALBICOCCHE - P.V.N.					X	X	X					
ARANCE – MORO – SICILIA		X										
ARANCE – OVALE VALENCIA					X	X						







PERE - DECANA D'INVERNO - P.V.N.	x	x	x							x	x	x
PERE – KAISER - E.R.	x	x	x							x	x	x
PERE – KAISER - P.V.N.	x	x	x							x	x	x
PERE – PACKAM'S				x	x	x	x					
PERE – WILLIAMS P.V.N.									x	x	x	
PESCA DI ROMAGNA I.G.P. PASTA BIANCA							x	x	x			
PESCA DI ROMAGNA I.G.P. PASTA GIALLA							x	x	x			
PESCHE NETTARINA DI ROMAGNA I.G.P.							x	x	x			
PESCHE NETTARINE - P.V.N.						x	x	x	x			
PESCHE PASTA BIANCA - P.V.N.						x	x	x	x			
PESCHE PASTA GIALLA - P.V.N.						x	x	x	x			
POMPELMI – GIALLI	x	x	x									
POMPELMI – ROSA	x	x	x	x								
PRUGNE/SUSINE - P.V.N.						x	x	x	x	x		
PRUGNE/SUSINE PRESIDENT - E.R.								x	x			
PRUGNE/SUSINE – SANTA ROSA – E.R.							x	x				

PRUGNE/SUSINE –E.R.								X	X				
UVA DA TAVOLA – BIANCA ITALIA										X	X	X	X
UVA DA TAVOLA – BIANCA PANSE										X			
UVA DA TAVOLA – BIANCA REGINA - PUGLIA										X	X	X	
UVA DA TAVOLA – NERA CARDINAL - PUGLIA										X	X	X	
VERDURA													
AGLIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ASPARAGI			X	X	X	X							
BROCCOLI – P.V.N.	X	X	X							X	X	X	X
CAROTE - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CAVOLFIORI CORONATI IT	X	X	X	X	X					X	X	X	X
CAVOLI CAPPuccio				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CAVOLI VERZA MEDIO GROSSI – P.V.N.	X	X	X								X	X	X
CETRIOLI – P.V.N.					X	X	X	X	X				
CIPOLLA - BIANCA TONDA .- P.V.N.	X	X	X	X	X					X	X	X	X

CIPOLLA - DORATA TONDA - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CIPOLLA - ROSSA TONDA - E.R.	X	X	X	X	X				X	X	X	X
ERBE AROMATICHE FRESCHE - RUCOLA - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ERBE AROMATICHE FRESCHE- BASILICO - P.V.N.					X	X	X	X	X			
ERBE AROMATICHE FRESCHE- PREZZEMOLO - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ERBE AROMATICHE FRESCHE- ROSMARINO - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
FINOCCHI – P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
LATTUGA CAPPuccio				X	X	X	X	X	X			
LATTUGA ICEBERG						X	X	X				
MELANZANE OVALI						X	X	X	X	X	X	X
MELANZANE TONDE						X	X	X	X	X	X	
ORTAGGIO A FOGLIA: BIETOLA DA COSTA - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA: CICORIA CATALOGNA - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA: INDIVIA LATTUGA ROMANA - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA: RADICCHIO ROSSO S/RADICI - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA: RADICCHIO TONDO ROSSO	X	X	X	X					X	X	X	X

S/RADICI												
PATATE – BINTYE	x	x	x	x					x	x	x	x
PATATE – FRANCIA	x	x	x	x					x	x	x	x
PATATE – NOVELLE				x	x	x	x	x				
PATATE – PRIMURA – P.V.N.								x	x	x	x	x
PEPERONI DOLCI- GIALLI - P.V.N.				x	x	x	x	x	x	x	x	
POMODORI - TONDI - P.V.N.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
POMODORI LISCI ROSSI A GRAPPOLO - P.V.N.				x	x	x	x	x	x	x	x	
POMODORINI NAOMI - P.V.N.				x	x	x	x	x	x	x	x	
POMODORO - INSALATARO - E.R.					x	x	x	x	x	x		
PORRI – P.V.N.			x	x	x	x	x	x	x	x		
SEDANO DA COSTA				x	x	x	x	x	x	x	x	x
ZUCCHINE – P.V.N.					x	x	x	x	x	x	x	

### CALENDARIO DEI PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI BIOLOGICI

L'ortofrutta deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario regionale di cui si riportano di seguito i principali prodotti.

	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SETT	OTT	NOV	DIC
<b>FRUTTA</b>												
ALBICOCCHIE						X	X	X				
ARANCE	X	X	X	X	X						X	X
BANANE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CILIEGIE					X	X	X					
CLEMENTINE	X	X									X	X
COCOMERI							X	X				
FRAGOLE - P.V.N.				X	X	X	X	X				
FRAGOLE - E.R.					X	X						
KIWI	X	X	X	X	X						X	X
LIMONI	X	X	X	X		X	X	X		X	X	X
MANDARINI	X	X	X								X	X
MELE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
MELONI						X	X	X				
PERE								X	X	X		

PESCHE						X	X	X	X			
PESCHE NETTARINE							X	X	X			
PRUGNE							X	X	X			
UVA										X	X	
<b>VERDURA</b>												
AGLIO					X	X						
ASPARAGI					X	X						
BROCCOLI	X	X	X						X	X	X	X
CAROTE	X			X	X			X	X	X	X	
CAVOLFIORI	X	X	X	X						X	X	X
CAVOLI	X	X	X	X						X	X	X
CAVOLI BRUXELLES	X	X							X	X		
CETRIOLI						X	X	X	X			
CIPOLLE					X	X	X	X				
FINOCCHI	X	X	X	X					X	X	X	X



MELANZANE						X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA: BIETOLA DA COSTA	X				X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA: LATTUGA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA: RADICCHIO	X	X									X	X
PATATE	X								X	X	X	
PEPERONI	X	X	X	X	X						X	X
POMODORI						X	X	X	X			
POMODORI LISCI ROSSI A GRAPPOLO - P.V.N.				X	X	X	X	X	X	X	X	
POMODORINI NAOMI - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
POMODORO - INSALATARO - E.R.					X	X	X	X	X	X		
SEDANO	X					X	X	X				
ZUCCHINE						X	X	X	X			

Disposizioni specifiche:

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

Per le seguenti categorie di prodotti: mele, agrumi, kiwi, lattughe, pesche e nettarine, fragole, pere, peperoni, uva e pomodori è richiesta la Categoria I°. All'interno della stessa cassa sono

ammesse tolleranze del 10% in peso o in numero sul totale dei prodotti, di prodotti di Categoria II°.

I calibri dei prodotti consegnati in un'unica soluzione devono essere il più possibile uguali. Sono ammesse tolleranze di calibri diversi in misura del 10% in peso o in numero sul totale dei prodotti consegnati.

Il contenuto di uno stesso imballo deve essere il più possibile omogeneo e comprendere prodotti della stessa tipologia, calibro, varietà, tipo commerciale, nonché livello di maturazione.

#### *ARANCE*

Non devono presentare secchezza della polpa; la colorazione verde chiara non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

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

Moro, Tarocco, Navel, Ovale (Valencia);

#### *LIMONI*

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

Non devono presentare secchezza della polpa;

sono ammessi limoni dalla colorazione verde (purché non scura) se rispettano il contenuto minimo in succo; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

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

Limoni primo fiore di Sicilia e altri P.V.N.

#### *MANDARINI*

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

Non devono presentare secchezza della polpa; colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

##### **Provenienze richieste:**

Provenienza Sicilia, P.V.N.;

#### *CLEMENTINE*

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

Non devono presentare secchezza della polpa; colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

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

Clementine senza semi. Provenienza Calabria e P.V.N.;

#### *POMPELMI*

Non devono presentare secchezza della polpa;

possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

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

a polpa gialla o rosa;

### *FRAGOLE*

Devono essere di aspetto fresco non lavate;

devono essere provviste di calice e di un breve peduncolo verdi e freschi. Possono presentare lievi difetti di forma, una zona bianca non superiore ad 1/10 di quella del frutto, lievi segni superficiali di pressione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Praticamente prive di lievi tracce di terra; **Provenienze richieste:**

Emilia Romagna, P.V.N.;

### *UVA DA TAVOLA*

#### **Requisiti qualitativi:**

gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul graso e se possibile ricoperti di pruina. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, bruciature da sole solo dell'epidermide, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

#### **Tipologie richieste:**

Bianca: Italia, Panse, Pergolese, Regina. Nera: Cardinal;

### *ALBICOCCHHE*

#### **Requisiti qualitativi:**

la polpa non deve presentare alcun deterioramento;

possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, lievi ammaccature o bruciature, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm<sup>2</sup> per gli altri difetti;

#### **Provenienze richieste:**

Val Santerno di Imola e altre;

### *CILIEGIE*

#### **Requisiti qualitativi:**

Devono essere munite di peduncolo;

devono essere esenti da bruciature, ammaccature, screpolature, danni da grandine. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

#### **Tipologie richieste:**

Duracine, e altre;

### *PESCHE E NETTARINE*

#### **Requisiti qualitativi:**

La polpa non deve presentare alcun deterioramento;

possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm<sup>2</sup> per gli altri difetti;

non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo;

#### **Tipologie richieste:**

Pesche e nettarine: a polpa gialla o bianca;

### *PRUGNE /SUSINE*

#### **Requisiti qualitativi:**

possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm<sup>2</sup> per gli altri difetti;

#### **Tipologie richieste:**

Amola, Shiro (Goccia d'oro), President, Sangue di drago, Santa Rosa, Stanley;

### *MELE E PERE*

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, quali, ad esempio, lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione, purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza e 0,25 cm<sup>2</sup> di superficie ticchiolata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, la polpa non deve in alcun modo essere danneggiata.

Le pere non devono essere grumose e devono avere il giusto grado di maturazione.

Cultivar richiesto per le mele: mele di produzione locale, golden delicious, starking delicious, red delicious, stayman red, rosa di Caldaro (da cuocere) jona gold, starkrimson, fiorina, pink lady, Morgenduft, Imperatore, Stark delicious, Royal gala.

Cultivar richiesto per le pere: butirra, william, abate fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana del Comizio, packam's, scelte tra quelle a migliore conservabilità.

Le varietà devono alternarsi nel corso dell'anno.

#### *BANANE*

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

Da coltivazione equosolidale.

Devono essere sode, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, di residui di pistilli, di danni da gelo;

devono avere il peduncolo intatto, senza piegature, tracce di infezioni fungine e tracce di disseccamento;

le mani ed i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione; normale, sana, un taglio netto, senza frammenti di gambo;

possono presentare lievi difetti di forma, della buccia non superiori a 2 cm<sup>2</sup> della superficie totale, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;

#### *CACHI*

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

devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti;

possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa; la buccia deve essere integra e il calice ben inserito;

al momento del consumo la polpa deve essere della giusta consistenza, profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni;

#### *COCOMERI*

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

possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, non provochino deterioramento della polpa e non siano superiori a 1/16 della superficie del frutto;

la polpa deve essere della giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni, indice di maturazione sufficiente;

lunghezza max del peduncolo 5 cm;

#### *KIWI*

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

devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua;

possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia purchè la superficie complessiva non sia superiore a 1 cm<sup>2</sup>, un piccolo "segno di Hayward", caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;

#### *MELONI*

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

possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo non superiori a 2 cm e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;

il peduncolo di lunghezza massima di 2 cm;

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

Retati, lisci;

#### *CAVOLI*

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

Devono essere non aperti e non prefioriti;

le foglie devono essere ben attaccate;

il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate;

sono ammesse piccole lacerazioni delle foglie esterne e ammaccature o leggero danneggiamento dell'apice, purché non incidano sul buono stato del prodotto;

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

Cavolfiore, cavolo broccolo, cavolo cappuccio bianco e cavolo verza;

#### *CIPOLLE*

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

Devono essere sufficientemente secche e prive di umidità esterna anormale;

devono essere prive di germogli esterni visibili e di ciuffo radicale (per le cipolle fresche é ammesso un ciuffo radicale più sviluppato);

lo stelo non deve essere vuoto e resistente, deve essere ritorto o tagliato a non più di 6 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce;

le cipolle destinate alla conservazione devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi;

sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile e non superino 1/5 della superficie del bulbo;

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

Bianca tonda, dorata tonda; rossa tonda;

#### *BIETE DA COSTA O BIETE, BIETE ERBETTE, SPINACI*

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

Devono essere di aspetto fresco, turgide, consistenti, non prefiorite;

le biette devono avere il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

#### *LATTUGHE*

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

Devono essere di aspetto fresco

devono essere prive di residui di sabbia o terriccio;

i cespi devono essere turgidi, consistenti, non prefioriti;

il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna; possono presentare le seguenti caratteristiche:

per le lattughe é ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato;

le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate in coltura protetta, si ammette tuttavia un grumolo ridotto;

le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale del cespo;

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

Gentile; cappuccio, romana; Iceberg;

### *CETRIOLI*

#### **Requisiti qualitativi:**

Devono essere sufficientemente sviluppati, di forma abbastanza regolare e praticamente dritti, avere semi teneri;

devono essere privi di sapore amaro;

possono presentare lievi difetti di forma (esclusa quella data dallo sviluppo dei semi), di colorazione, di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

### *MELANZANE*

#### **Requisiti qualitativi:**

Devono essere di aspetto fresco e consistenti;

devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati; devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;

devono essere praticamente esenti da bruciature da sole;

possono presentare lievi difetti di forma, di decolorazione della base, ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 2 cm<sup>2</sup>, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

#### **Tipologie richieste:**

globose (ovali), tondi

### *PEPERONI DOLCI*

#### **Requisiti qualitativi:**

Devono essere privi di lesioni non cicatrizzate;

devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie; devono essere muniti di peduncolo;

il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro;

#### **Tipologie richieste:**

dolci lunghi (appuntiti)

dolci quadrati senza punta

dolci quadrati appuntiti (trottola)

dolci di forma appiattita (topepo)

### *POMODORI*

#### **Requisiti qualitativi:**

Devono essere turgidi;

la colorazione deve essere in rapporto allo stato di maturità; non devono presentare il "dorso verde" o screpolature;

sono ammessi leggeri difetti di forma e sviluppo, colorazione, dell'epidermide, ammaccature, purché non pregiudichino la qualità del prodotto;

i pomodori costolati possono presentare screpolature cicatrizzate di max 1 cm di lunghezza, protuberanze non eccessive, un piccolo ombellico senza formazioni legnose, cicatrici legnose non superiori a 1 cm<sup>2</sup>, una cicatrice stellare allungata (tipo sutura) non eccedente i 2/3 del diametro massimo del frutto;

#### **Tipologie richieste:**

tondi, a grappolo, ciliegino, insalatato, verde;

### *ZUCCHINE*

#### **Requisiti qualitativi:**

Devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati; devono essere esenti da cavità e screpolature;

devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; peduncolo di lunghezza non >3 cm;

#### *CAROTE*

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

Devono essere pulite, vale a dire lavate, praticamente prive di sostanze estranee visibili e di evidenti impurità; devono essere consistenti, non legnose;

devono essere non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie;

possono presentare leggeri difetti di forma, di colorazione, screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi e screpolature dovute a manipolazione e lavaggio;

possono presentare una colorazione verde o rosso violacea del colletto di massimo 1 cm;

devono essere prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugate" dopo l'eventuale lavaggio;

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

novelle o varietà a radice piccola e a radice grande;

#### *FINOCCHI*

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

Devono essere privi di lesioni non cicatrizzate;

devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;

devono avere radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina; devono essere di buona qualità, esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche;

sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

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

maschio o femmina;

#### *SEDANO DA COSTA (bianco e verde)*

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

Devono essere interi, l'estremità superiore può essere tagliata; di buona qualità, di aspetto fresco, forma regolare;

devono essere esenti da malattie su foglie e nervature principali; devono avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate; devono essere privi di coste cave, germoglio o steli fioriferi;

devono essere privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio; per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno metà della loro lunghezza;

devono avere radice principale ben pulita, di lunghezza non >5 cm;

#### *PATATE*

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

Devono avere morfologia uniforme,

devono avere peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);

devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar;

devono essere sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;



non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;

devono essere pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

**Tipologie richieste:**

Bintye Olanda, Novelle, Primura;

*ODORI (ERBE AROMATICHE FRESCHE)*

**Requisiti qualitativi:**

Devono essere di buona qualità;

devono avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche; devono avere il caratteristico aroma;

**Tipologie richieste:**

Basilico, prezzemolo, rosmarino, rucola;

*PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI*

Le verdure surgelate ammesse nella fornitura sono: fagiolini, legumi, spinaci, biette, coste, preparato per minestrone, erbe aromatiche, mais, carciofi, asparagi, fave, finocchi, funghi champignons, zucchine, carote, broccoli, cavolfiori, asparagi,.

Devono essere giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati; sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti; sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemuthianum*

Le forniture dovranno provenire da produzioni nazionali. Il prodotto deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato.

E' consentito l'impiego delle verdure surgelate come contorno non più di una volta a settimana.

La preparazione delle verdure da surgelare, le operazioni di surgelazione, le temperature di conservazione, trasferimenti e trasporto, i mezzi criogeni utilizzati, le operazioni di produzione e immagazzinamento, confezionamento, etichettatura ecc.

In particolare la temperatura delle verdure surgelate deve essere mantenuta, in tutti i punti del prodotto, ad un valore pari o inferiore a -18°C; le confezioni devono essere originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

L'etichettatura deve riportare la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato", il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere consumato presso il consumatore, le istruzioni relative alla conservazione ecc., l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato, le istruzioni per l'uso, l'indicazione del lotto.

Alla data di consegna il prodotto surgelato deve avere almeno 12 mesi di vita residua.

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Se a pezzi, questi devono apparire non impaccati ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie, il prodotto non deve apparire spappolato né presentare una consistenza legnosa.

Il committente potrà richiedere all'impresa l'elenco degli ortaggi surgelati impiegati e concordare variazioni alle scelte operate.

### Minestroni

Nella preparazione dei minestroni alla scuola materna e all'asilo nido l'impiego del minestrone surgelato è tollerato, ma dovrà sempre essere integrato con un quantitativo di pari peso di verdure fresche di stagione ed eventualmente arricchito con legumi secchi (preammolati o no a seconda della varietà). Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere.

La composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente:

- patate: 35% +/- 3%; carote: 25% +/- 3%; zucchine: 10% +/- 3%; pomodori: 9% +/- 3%; porri: 5% +/- 3%; sedano: 5% +/- 3%; cavolfiori: 5% +/- 3%; verza: 5% +/- 3%; prezzemolo: 0,5% +/- 3%; basilico: 0,5% +/- 3%

### Verdure e legumi misti per minestrone

la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente:  
patate: 25% +/- 3%; carote: 17% +/- 3%; pomodori: 9% +/- 3%; fagiolini: 8% +/- 3%; borlotti: 7,5% +/- 3%;  
zucchine: 6,5% +/- 3%; piselli: 10% +/- 3%; porri: 4% +/- 3%; sedano: 4% +/- 3%; cavolfiori: 4% +/- 3%;  
Verza: 4% +/- 3%; prezzemolo: 0,5% +/- 3%; basilico: 0,5% +/- 3%;

## PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

### **Requisiti qualitativi:**

Devono essere presenti nel Registro nazionale degli alimenti o rispettare i medesimi requisiti (es: prontuario AIC);

deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;

### **Tipologie richieste** - indicativamente:

pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene; pane; biscotti; pane grattato; farina.

## PRODOTTI GLUTINATI

### **Requisiti qualitativi:**

sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine";

### **Tipologie richieste:**

pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene

## PRODOTTI APROTEICI

### **Requisiti qualitativi:**

devono essere presenti nel Registro nazionale degli alimenti o rispettare i medesimi requisiti;

### **Tipologie richieste:**

pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, pane; biscotti;

## OMOGENEIZZATI/LIOFILIZZATI

### **Requisiti qualitativi**

senza conservanti; sterilizzati; non devono contenere glutine, gli omogenizzati di carne o frutta non devono contenere proteine del latte

Tipologie richieste:

carne: manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello;

formaggino;

pesce;

frutta: gusti vari.