



**PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA A
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER L'AZIENDA USL DELLA ROMAGNA**

ALLEGATO C

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

SOMMARIO

1	TIPOLOGIA DELLE DERRATE	3
2	RINTRACCIABILITA', ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI	3
3	VITA RESIDUA DEI PRODOTTI (SHELF LIFE).....	4
4	GARANZIE SUI PRODOTTI.....	5
5	LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	5
6	REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE.....	6
7	CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO.....	6
8	REQUISITI QUALITATIVI SPECIFICI DI ALCUNE CLASSI MERCEOLOGICHE	7
8.1	PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI	7
8.2	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI	7
8.3	PRODOTTI VEGETALI SURGELATI	7
8.4	PRODOTTI DI SALUMERIA.....	8
8.5	PRODOTTI ITTICI.....	8
9	TABELLE ALIMENTARI DELLE PRINCIPALI DERRATE.....	8
9.1	CARNI BOVINE	8
9.2	SUINO LEGGERO O MAGRONE	9
9.3	SPIEDINI MISTI DI CARNE E VERDURE	9
9.4	SALSICCE E SALAMELLE FRESCHE DI SUINO	10
9.5	CARNI OVINE	10
9.6	CARNI AVICUNICOLE	10
9.7	UOVA.....	13
9.8	SALUMI.....	14
9.9	LATTICINI	15
9.10	PRODOTTI ITTICI.....	19
9.11	CEREALI E FARINACEI.....	22
9.12	GENERI VARI: CONDIMENTI – GRASSI – SCATOLAME	28
9.13	PRODOTTI DIETETICI E PER DIETE SPECIALI.....	37
10	PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI	40
10.1	CALENDARIO DEI PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI CONVENZIONALI.....	40
10.2	CALENDARIO DEI PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI BIOLOGICI	48
11	VEGETALI SURGELATI	63

1 TIPOLOGIA DELLE DERRATE

Nel presente Allegato I al Capitolato tecnico sono definiti gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere.

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.

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

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

- a) Prodotti convenzionali: (omissis)
- b) Prodotti biologici: (omissis)
- c) 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): (omissis)
- d) Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio "Qualità Controllata" ai sensi della L.R. n. 28 del 1999: (omissis)
- e) DOP – Denominazione di origine protetta: (omissis)
- f) IGP – Indicazione geografica protetta: (omissis)
- g) Prodotti tipici regionali ER: (omissis)
- h) Prodotti del commercio equo e solidale (COMES, Fairtrade): (omissis)
- i) Per Prodotti a filiera corta (omissis)

Il Fornitore si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, di cui al presente Allegato I al Capitolato Tecnico.

Dietro richiesta dell'Azienda Sanitaria Contraente

, il Fornitore deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

2 RINTRACCIABILITA', 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 degli Ordinatori di fornitura.

3 VITA RESIDUA DEI PRODOTTI (SHELF LIFE)

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua:

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

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

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

ove

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

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il *tmc* è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Azienda Sanitaria 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; le derrate utilizzate non devono essere insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, non devono avere aggiunta di additivi non autorizzati e non devono contenere residui di prodotti usati in agricoltura e contaminanti ambientali tossici per l'uomo, nel rispetto della normativa vigente; i limiti microbiologici delle derrate utilizzate devono essere conformi alla normativa comunitaria e nazionale vigente;

Il fornitore deve essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato. Su richiesta dell'Azienda Sanitaria Contraente, 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 dall'Azienda Sanitaria Contraente, 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 alle Azienda Sanitaria Contraente.

Su richiesta delle stesse Amministrazioni contraenti, il fornitore dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati.

5 LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Gli alimenti devono rispettare i limiti microbiologici previsti dal Regolamento (CE) 2073 e ss.mm.ii. Per taluni 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 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).

6 REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE

- Tutte le sostanze alimentari fornite - compresi i prodotti destinati alle diete speciali - 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. UE 2017/625 ed atti delegati;
- Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge;
- Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e ss.mm.e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti;
- Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore);
- Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

7 CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

- Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie;
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'ideale 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 tipologia di prodotti;
- Gli alimenti confezionati che verranno inviati al degente (es. monoporzioni dei generi extra) dovranno possedere tutte le informazioni previste dalla normativa a tutela del consumatore finale (es. comprensiva di data di scadenza, ingredienti, allergeni, ecc.).
- Gli alimenti pre-imballati (confezionati) inviati/ consegnati al degente (ad es. monoporzioni dei generi extra) devono essere corredati obbligatoriamente delle informazioni sugli allergeni come previsto dal Reg. CE 1169/2011; tali informazioni possono essere fornite ai degenti anche tramite documenti (cartacei o elettronici) disgiunti dai contenitori di pasti.

8 REQUISITI QUALITATIVI SPECIFICI DI ALCUNE CLASSI MERCEOLOGICHE

8.1 PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI

- Devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco;
- Non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito;

8.2 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

- Devono essere stati raccolti con cura e risultare di buona qualità, interi, sani e di aspetto fresco;
- Devono essere ben formati, sufficientemente sviluppati con un adeguato grado di sviluppo e maturazione, non ammaccati o danneggiati, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- Non devono avere umidità esterna anormale;
- Devono essere esenti da danni da gelo o basse temperature;
- Devono presentarsi puliti, privi di terra e privi di sostanze estranee visibili;

8.3 PRODOTTI VEGETALI SURGELATI

- Il prodotto deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- Non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- 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;

8.4 PRODOTTI DI SALUMERIA

- Le carni dove richiesto devono avere provenienza nazionale o europea;
- Devono essere conformi alle previsioni del Decreto del Ministro delle Attività Agricole e delle Attività Produttive del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali, del 21 settembre 2005 “Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria”;
- Qualora venga richiesto, devono essere forniti prodotti non contenenti glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte.

8.5 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;
- l'eventuale glassatura del prodotto, deve corrispondere a quanto dichiarato obbligatoriamente in etichetta.
- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, 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».

9 TABELLE ALIMENTARI DELLE PRINCIPALI DERRATE

9.1 CARNI BOVINE

BOVINO ADULTO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari
- deve provenire da carcasse appartenenti a: categoria A o E, con classe di conformazione E o U R e stato di ingrassamento 2 o 3;
- età 12/24 mesi;
- deve presentare grana fine, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura

media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti;

Tipologie richieste:

- vitellone: classe A; età 12/24 mesi;
- scottona: classe E; età 12/24 mesi;

VITELLO

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto da animali di età non superiore agli 8 mesi provenienti da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari;
- 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 garantita la fornitura dei tagli richiesti.

9.2 SUINO LEGGERO O MAGRONE

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da carcasse appartenenti a:
- categoria di peso: L (light, leggero)
- classe di carnosità: S, E o U,
- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti;
- ulteriore specifica: il suino potrà essere utilizzato limitatamente alla mensa dipendenti.

9.3 SPIEDINI MISTI DI CARNE E VERDURE

Requisiti qualitativi:

- la carne deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari;
- la carne deve presentare aspetto fresco, grana fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al

tatto e venatura scarsa;

- la salsiccia deve presentare aspetto fresco, grana media e quantitativo non eccessivo di grasso;
- le verdure devono presentarsi di aspetto fresco e consistenti;
- la composizione dello spiedino, deve essere:
 - 50% carne ovino e/o bovina e/o suina e/o avicola;
 - 30% - 40% salsiccia di puro suino e/o pancetta;
 - 10% - 20% verdure fresche e/o aromi;
- ulteriore specifica: gli spiedini potranno essere utilizzati limitatamente alla mensa dipendenti.

9.4 SALSICCE E SALAMELLE FRESCHE DI SUINO

Requisiti qualitativi:

- devono essere di puro suino;
- il grasso e la carne macinati devono presentare un grado di macinazione omogeneo, grana media;
- le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili;
- l'impasto deve essere uniforme;
- ulteriore specifica: salsicce e salamelle potranno essere utilizzate limitatamente alla mensa dipendenti, come ingrediente di alcune preparazioni.

9.5 CARNI OVINE

AGNELLO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari;
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato;
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti;
- ulteriore specifica: l'agnello potrà essere utilizzato in occasione della festività (ad es., a Pasqua); non sarà richiesto per il vitto comune e diete speciali negli altri periodi dell'anno.

9.6 CARNI AVICUNICOLE

POLLO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla classe A;
- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntoni o filopiume sulle cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;

Tipologie richieste:

Pollo a busto (carcassa): animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata):

- la macellazione deve essere recente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta;
- devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. 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; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
- 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;

Petto:

- deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza sterno, cartilagini e pelle;
- il petto porzionato deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

TACCHINO

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

Tacchino a busto (carcassa): animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata);

- la macellazione deve essere recente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta;
- deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata. La fesa, di peso non inferiore ai 4 kg;
- deve essere privo di testa e collo;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;

Coscia, sovracoscia, fuso:

- coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
- sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre
- fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
- le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata;
- le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntoni o filopiume su cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe.

Fesa:

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

CONIGLIO

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;
- ulteriore specifica: il coniglio potrà essere utilizzato in occasione della festività (ad es., a Natale); non sarà richiesto per il vitto comune e diete speciali negli altri periodi dell'anno.

9.7 UOVA

UOVA PASTORIZZATE: INTERE O DI SOLO ALBUME

Requisiti qualitativi:

- devono essere ottenute da uova intere di gallina;
- devono essere state sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento equivalente come previsto dalla normativa comunitaria,

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.

9.8 SALUMI

BRESAOLA

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:

- deve essere conforme alle previsioni del Decreto del Ministro delle Attività Agricole e delle Attività Produttive del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali, del 21 settembre 2005 "Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria";
- deve essere ricavato dalla coscia di 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.

PROSCIUTTO CRUDO

Requisiti qualitativi:

- deve essere conforme alle previsioni del Decreto del Ministro delle Attività Agricole e delle Attività Produttive del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali, del 21 settembre 2005 "Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria";
- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- può presentare rari cristalli di tirosina;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

SPECK

Requisiti qualitativi:

- deve essere preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi;
- ulteriore specifica: lo speck potrà essere utilizzato limitatamente alla mensa dei dipendenti.

9.9 LATTICINI

LATTE FRESCO PASTORIZZATO E UHT

Requisiti qualitativi:

- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- tipologie: intero e parzialmente scremato;
- pezzatura: confezioni da 500 ml e 1 Lt.

LATTE VACCINO GRANULARE Istantaneo

Requisiti qualitativi

- deve essere esente da umidità anomala e grumi;
- deve garantire un'adeguata solubilità.

YOGURT

Requisiti qualitativi:

- yogurt intero "bianco": deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
- yogurt intero "alla frutta": la frutta deve essere di buona qualità e deve essere sotto forma di purea nel tipo "vellutato". La tipologia di frutta deve essere riportata in etichetta o nei documenti di consegna;
- non deve contenere glutine;
- pezzatura: confezione da 125 g.

PANNA UHT DA CUCINA

Requisiti qualitativi:

- deve essere di colore bianco o leggermente giallo;
- deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi;
- non deve presentare odore, colore o sapori anomali
- grasso: 20-25% +/-3%.

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nel disciplinare consultabile all'indirizzo:
(<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340>)
- deve avere un periodo di stagionatura di almeno 24 mesi;
- deve essere di classificazione merceologica "scelto sperlato" o "zero (0) e uno (1)";
- pezzatura: in pezzo e in monoporzione termo sigillata "dressing" da 5 g;
- ulteriore specifica: questo prodotto deve essere utilizzato per condire i primi piatti o come secondo/ pietanza quando richiesto.

GRANA PADANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nel disciplinare consultabile all'indirizzo:
(<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340>)
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve avere un periodo di stagionatura di almeno 15 mesi;
- ulteriore specifica: questo prodotto può essere utilizzato come ingrediente di una ricetta.

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI (AD AD ES. FIOR DI LATTE)

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta a partire da solo latte fresco pastorizzato;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- pezzatura: confezione da 125 g.

FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA (AD ES. SCAMORZA)

Requisiti qualitativi:

- deve avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato.

FORMAGGI FRESCHI (AD ES. STRACCHINO) E SPALMABILI (AD ES. TIPO FORMAGGIO PHILADELPHIA)

Requisiti qualitativi:

- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria;
- pezzatura: confezione da 100 g.

ALTRI FORMAGGI A PASTA PRESSATA (AD ES. TIPO TALEGGIO)

Requisiti qualitativi:

- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura.

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA (AD ES. TIPO ASIAGO, EMMENTAL FRANCESE O SVIZZERO, GROVIERA)

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare difetti dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna;
- la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

FORMAGGI MOLLI CON CROSTA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare difetti dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

RICOTTA

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta con solo latte pastorizzato;
- pezzatura: confezione da 100 g.

FORMAGGINI FUSI PORZIONATI

Requisiti qualitativi:

- prodotto a lunga conservazione, non deve contenere polifosfati né conservanti;
- pezzatura: monoporzioni (*range* da 12,5 gr./ 20 gr. circa).

BURRO

Requisiti qualitativi:

- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

9.10 PRODOTTI ITTICI

PESCE FRESCO (PESCE AZZURRO)

Requisiti qualitativi:

- il pesce azzurro, ad es., le alici (*Engraulis encrasicolus*), la Sardina (*Sardina pilchardus*), la Sarda (*Sarda sarda*), il cefalo (*Mugil cephalus*) 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;
- è da preferire il pesce azzurro di piccola taglia (alici, sardine, sarde, cefali, che risulta essere il meno contaminato ed il più valido sia dal punto di vista nutrizionale sia da quello economico);
- è opportuno utilizzare cotture al forno o al vapore o il prodotto in ricette in grado di aumentarne la gradevolezza al palato e ad es., utilizzare la carne di pesce macinata per la preparazione di hamburger, polpette o piatti completi, come ad esempio i risotti;
- non deve essere trattato chimicamente;
- deve essere senza testa, eviscerato e senza spine e qualora, venga richiesto, in filetti.

PESCI CONGELATI O SURGELATI: PESCE INTERO EVISCERATO

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;
- 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;
 - presenza di parassiti;

- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi se non quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate.

PESCI CONGELATI O SURGELATI: FILETTI

Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- 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;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- 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;
 - spine;
- i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola spina;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi se non quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate.

PESCI CONGELATI O SURGELATI: TRANCI

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;
- 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;
 - non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi se non quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate.

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 deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi se non quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate.

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 deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi se non quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate .

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 deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi se non quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate .

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

9.11 CEREALI E FARINACEI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato di pasta lunga, pasta corta, pastina piccolo formato;
- il Fornitore dovrà fornire l'elenco di tutti i formati disponibili per la fornitura;

PASTA ALL'UOVO SECCA

Requisiti qualitativi:

- 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, fogli di pasta per lasagne, garganelli, maltagliati e pastine di piccolo formato varie;
- il Fornitore dovrà fornire l'elenco di tutti i formati disponibili per la fornitura;

PASTA ALL'UOVO RIPIENA (FRESCA O SURGELATA)

Requisiti qualitativi:

- rapporto ripieno/pasta: min. 50 % $\pm 3\%$;

Tipologie richieste:

A titolo esemplificativo devono essere forniti:

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

Il Fornitore dovrà fornire l'elenco di tutti i formati disponibili per la fornitura;

PASTA DI FARINA DI GRANO TENERO (FRESCA A BREVE CONSERVAZIONE O SURGELATA)

Requisiti qualitativi :

- 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:

- gnocchi di patate;
- strozzapreti;

RISO

Requisiti qualitativi:

- 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

Tipologie richieste:

- Comune: - Originario
Semifino: - Vialone nano,
Fino: - Ribe;
Superfino: - Arborio, Carnaroli;

FARINA BIANCA

Requisiti qualitativi:

- 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;

FARINE DIVERSE

Requisiti qualitativi:

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore, sapore anomali.

Tipologie richieste:

- semolino;
- farina di mais gialla bramata;
- farina taragne;
- fecola di patate;
- maizena.

PREPARATO PER PUREA DI PATATE IN FIOCCHI

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotto esclusivamente dalle patate;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve contenere glutine.

PANE FRESCO

Requisiti qualitativi:

- Prodotto con farine tipo "0"; per il pane integrale produzione con farine integrali, privo di grassi aggiunti;
- Deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato;
- Deve mostrare le seguenti caratteristiche organolettiche:
 - crosta dorata e croccante;

- mollica morbida non collosa;
- alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente, ben aderente alla mollica;
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa, acidità o altro;
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;

Tipologie richieste:

- pane bianco a fette senza grassi e senza sale da grammi 60 confezionato singolarmente;
- panino integrale privo di grassi aggiunti da grammi 60 confezionato singolarmente;
- panino al latte da grammi 40 oppure 80 (è consentita l'aggiunta di olio extravergine di oliva, burro, zucchero, latte).

Confezionamento:

- In sacchi di carta a doppio strato o in ceste di plastica chiuse;
- I contenitori devono essere lavabili e presentare ottime condizioni di igiene e pulizia.

CRACKERS

Requisiti qualitativi:

- come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e grassi vegetali non idrogenati;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- pezzatura: monoporzione da 12 g. /30 g. circa.

Tipologie richieste:

- crackers non salati in superficie.

GRISSINI STIRATI

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;
- pezzatura: monoporzione da 12 g. /15 g.

BISCOTTI FROLLINI

Requisiti qualitativi:

- come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva, olii vegetali monoseme fra: arachidi, sesamo, girasole, mais non idrogenati;
- devono essere privi di strutto, qualsiasi margarina e grassi idrogenati;
- devono essere privi di "Uovo e suoi derivati" e "Latte e suoi derivati";
- pezzatura: confezione da 25 g..

BISCOTTI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- devono possedere una perfetta lievitazione e cottura;
- 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, olii vegetali monoseme fra: arachidi, sesamo, girasole, mais non idrogenati;
- devono essere privi di strutto, qualsiasi margarina e grassi idrogenati;
- non devono essere dolcificati con edulcoranti;
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici;
- pezzatura: monoporzione da 25 g..

PRODOTTI DOLCI DA FORNO

Requisiti qualitativi:

- devono essere prodotti con farina di frumento o altre farine;

- possono essere farciti o guarniti con confettura, marmellata, creme al limone, vaniglia, cioccolato, granella di zucchero, frutta secca e candita, spezie;
- non devono contenere coloranti e conservanti, panna montata fresca;
- devono risultare esenti da frammenti di guscio;

Tipologie richieste:

- tortina allo yogurt o similare;
- ciambella/crostata
- dolci da forno classici delle festività.

FETTE BISCOTTATE

Requisiti qualitativi:

- come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e grassi vegetali non idrogenati;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- pezzatura: monoporzione da 16/20 g..

Tipologie richieste:

- classiche.

9.12 GENERI VARI: CONDIMENTI – GRASSI – SCATOLAME

ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE:

Requisiti qualitativi:

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

POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)

Requisiti qualitativi:

- deve essere di produzione nazionale o europea;
- 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.

PASSATA DI POMODORO E POLPA DI POMODORO

Requisiti qualitativi:

- deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo;
- deve essere di produzione nazionale o europea;
- 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";
- può essere richiesto anche sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato";
- non deve contenere impurità e corpi estranei;
- pezzatura: monoporzione da 1 g. solo per sale fine.

Tipologie richieste:

- sale fine e grosso;
- sale iodato fine e grosso.

VERDURE IN SCATOLA (vegetali e legumi)

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- fagioli di spagna, cannellini e borlotti;
- piselli;
- fagiolini;
- giardiniera, macedonia di verdure;

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

- devono essere ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spapolato per effetto di un eccessivo trattamento termico;

Tipologie richieste:

- intere, denocciolate, a rondelle;

TONNO IN SCATOLA

Requisiti qualitativi:

- 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;

FILETTI DI ACCIUGHE 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 e 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;
- ulteriore specifica: i filetti di acciuga potranno essere utilizzati limitatamente alla mensa dei dipendenti.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Requisiti qualitativi:

- 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 rilevino odore di rancio, muffa, fumo e simili;
- deve essere di provenienza nazionale o comunitaria;
- pezzatura: confezione monoporzione 10 g..

OLI DI SEMI (ARACHIDI O MAIS O GIRASOLE)

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto dall'estrazione mediante pressione meccanica dei semi di arachidi e mais e girasole.

OLIO MCT

- alimento a fini medici speciali;
- miscela di trigliceridi di acidi grassi a catena media;
- pezzatura: confezione monoporzione 10 g. da servire come condimento nel vassoio e confezionato in bottiglia ad uso della cucina/ centro di cottura;
- ulteriore specifiche: da utilizzare per diete speciali ad personam (solide, cremose o liquide) in sostituzione o ad integrazione dell'Olio Extra Vergine di Oliva, su richiesta del Servizio di

Dietetica.

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;
- non sono ammessi aceti addizionati acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- ulteriori specifiche: da utilizzare solo per la mensa dei dipendenti.

ACETO DI MELE

Requisiti qualitativi:

- prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela mediante processo di acidificazione.
- deve avere un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/L;
- non sono ammessi aceti aromatizzati;
- non sono ammessi aceti addizionati acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- Ulteriori specifiche: da utilizzare solo per la mensa dei dipendenti.

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;
- orzo solubile limitatamente alle colazioni da servire tramite distributori di bevande che utilizzano tale prodotto;

INFUSI

Tipologie richieste:

- the in filtri: porzioni singole con e senza teina (deteinato);
- the solubile, limitatamente alle colazioni da servire tramite distributori di bevande che utilizzano tale prodotto, può essere aromatizzato;
- 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;
- pezzatura: bustina monoporzione 5 g.

DESSERT PRONTI UHT

Requisiti qualitativi:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- la consistenza deve essere omogenea e compatta, priva di grumi, formazione di liquido, occhiature;
- pezzatura: confezione monoporzione 100 g..

Tipologie richieste:

- budino - fornitura convenzionale ai gusti: cioccolato, vaniglia;

GELATO

Requisiti qualitativi:

- prodotto industriale;
- dovrà essere privo di superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore);
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;

Tipologie richieste:

- coppette da grammi 50;
- gusti: panna, cioccolato e fragola.

MARMELLATE, CONFETTURE DI FRUTTA, CREMA DI CACAO/NOCCIOLA SPALMABILE

Requisiti qualitativi:

- 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;
- il prodotto deve essere conforme alle prescrizioni del D.Lgs. 50/2004 e s.m.i.
- non devono contenere glutine;
- pezzatura: porzioni monodose da 25 g..

PUREA (MOUSSE) DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- prodotto con la sola tipologia di frutta dichiarata in etichetta;
- pezzatura: porzioni monodose da 100 g..

Tipologie richieste:

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

- pera.

MIELE

Requisiti qualitativi:

- 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;
- pezzatura: porzioni monodose da 20 g..

Tipologie richieste:

- millefiori.

LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI

Requisiti qualitativi:

- devono essere:
 - puliti;
 - 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;

ACQUA MINERALE NATURALE

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapori anomali;

Confezionamento:

- confezioni in pet da 500 ml e 1,5 Lt
- Ulteriori specifiche: la bottiglia da 500 ml è da fornire solo nel caso dei cestini oppure è da fornire nei generi extra; la bottiglia da 1,5 Lt. 1 è da fornire come generi extra.

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

Requisiti qualitativi:

- per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero;
- è consentita l'aggiunta di zuccheri;
- deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
- non deve contenere glutine;

Confezionamento:

- confezioni in brick da 200 ml gusti vari.

VINI BIANCHI, ROSSI

Requisiti qualitativi:

- può essere confezionato in porzioni monoporzione o in bottiglie/brick multiporzione.
- il vino può essere da tavola, di origine o tipico:
 - denominazione di Origine Semplice: vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione;
 - D.O.C. - denominazione di Origine Controllata: vini che rispondano a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione;
 - D.O.C.G. - denominazione di Origine Controllata e Garantita;
 - pezzatura: brick monoporzione da 250 g.
- Ulteriori specifiche: da fornire occasionalmente nell'ambito dei generi extra e previo avallo del

servizio di dietetica.

9.13 PRODOTTI DIETETICI E PER DIETE SPECIALI

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

Requisiti qualitativi:

- nel caso di intolleranza al glutine le materie prime confezionate da utilizzare dovranno riportare in etichetta la dicitura “senza glutine” così come eventuali prodotti finiti somministrati tal quali;
- 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;
- fette tostate.

PASTA GLUTINATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- sulla confezione deve essere riportata la dicitura “il prodotto contiene glutine”
- il Fornitore dovrà fornire l'elenco di tutti i formati disponibili per la fornitura.

PRODOTTI APROTEICI

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

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

- fette tostate;
- grissini.

OMOGENEIZZATI

Requisiti qualitativi

- senza conservanti;
- sterilizzati;
- non devono contenere glutine, lattosio e proteine del latte (eccetto tipologia "formaggio");
- gli omogenizzati di carne o frutta non devono contenere proteine del latte;

Tipologie richieste:

- carne: manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello e coniglio;
- pesce: nasello, trota, salmone, orata;
- formaggio;
- frutta: mela, pera, prugna;
- verdura mista.

CREMA DI RISO, MAIS E TAPIOCA, MULTICEREALI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotta con farina di riso, mais e tapioca, multicereali addizionata eventualmente con vitamine ed aromi naturali, senza glutine e senza proteine del latte;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

BISCOTTO GRANULATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve possedere una perfetta lievitazione e cottura;
- devono essere completamente assenti il glutine e le proteine del latte e dell'uovo;
- i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con farina di grano devono indicare la specifica del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione;
- è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non deve essere dolcificato se non con saccarosio o fruttosio;
- le tipologie solubili devono garantire idonea solubilità;
- non deve presentare difetti come presenza di macchie, spezzatura, rammollimenti, sapore e odore anomali;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

10 PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

10.1 CALENDARIO DEI PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI CONVENZIONALI

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
FRUTTA												
ALBICOCCHIE - E.R.						x						
ALBICOCCHIE - P.V.N.					x	x	x					
ARANCE – MORO – SICILIA		x										
ARANCE – OVALE VALENCIA					x	x						
ARANCE – TAROCCO – SICILIA	x	x	x	x	x							x
ARANCE –NAVEL										x	x	x
BANANE	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
CACHI – LOTO - E.R.										x	x	x
CACHI - P.V.N.										x	x	x

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
CILIEGIA DI VIGNOLA IGP					x	x	x					
CILIEGIE DURACINE – P.V.N.					x	x	x					
CLEMENTINE - CALABRESE S/SEMI -	x										x	x
CLEMENTINE S/SEMI - P.V.N.	x										x	x
COCOMERI –E.R.						x	x	x				
FRAGOLE - P.V.N.			x	x	x	x						
FRAGOLE - E.R.					x	x						
KIWI	x	x	x								x	x
LIMONI – P.V.N.	x	x	x	x	x					x	x	x
MANDARINI – P.V.N.	x	x	x									x
MANDARINI – SICILIA	x	x	x									x
MANDARINI MIYAGAWA										x	x	

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
MELE – GOLDEN DELICIOUS - P.V.N.	x	x	x						x	x	x	x
MELE – GOLDEN DELICIOUS TRENTO	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x
MELE – MORGENDUFT - E.R.	x	x	x	x	x	x				x	x	x
MELE - MORGENDUFT - P.V.N.	x	x	x	x	x	x				x	x	x
MELE – MORGENDUFT – TRENTO	x	x	x	x	x	x				x	x	x
MELE – STARK DELICIOUS	x	x	x	x	x					x	x	x
MELE IMPERATORE	x	x	x	x	x					x	x	x
MELONI – RETATI MEDIO GROSSI – P.V.N.						x	x	x	x			
PERA DELL'EMILIA ROMAGNA I.G.P - ABATE FETEL	x	x	x	x					x	x	x	x
PERA DELL'EMILIA ROMAGNA I.G.P – CONFERENCE	x	x	x	x								x
PERA DELL'EMILIA ROMAGNA I.G.P - DECANA DEL COMIZIO	x	x	x	x						x	x	x
PERA DELL'EMILIA ROMAGNA I.G.P – KAISER.	x	x	x							x	x	x

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
PERA DELL'EMILIA ROMAGNA I.G.P – WILLIAMS								x	x	x	x	
PERE – ABATE FETEL - P.V.N.	x	x	x							x	x	x
PERE - CONFERENCE P.V.N.	x	x	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			

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
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	

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
VERDURA												
AGLIO	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
CAVOLFIORI CORONATI IT	x	x	x	x	x				x	x	x	x
CAVOLI CAPPuccio				x	x	x	x	x	x	x	x	x
CAVOLI VERZA MEDIO GROSSI – P.V.N.	x	x	x							x	x	x
CETRIOLI – P.V.N.					x	x	x	x	x			
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

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
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

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
ORTAGGIO A FOGLIA: RADICCHIO ROSSO S/RADICI - P.V.N.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ORTAGGIO A FOGLIA: RADICCHIO TONDO ROSSO S/RADICI	x	x	x	x					x	x	x	x
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		

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
SEDANO DA COSTA				x	x	x	x	x	x	x	x	x
ZUCCHINE – P.V.N.					x	x	x	x	x	x	x	

10.2 CALENDARIO DEI PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI BIOLOGICI

L'ortofrutta deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità sotto riportato.

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
FRUTTA												
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

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
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			

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
PRUGNE							x	x	x			
UVA										x	x	
VERDURA												
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			

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
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

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
POMODORO - INSALATARO - E.R.					x	x	x	x	x	x		
SEDANO	x					x	x	x				
ZUCCHINE						x	x	x	x			

Caratteristiche dei principali tipi di frutta

ALBICOCCHIE

Requisiti qualitativi:

- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, lievi ammaccature o bruciate, 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 cm² per gli altri difetti;

Provenienze richieste:

- Val Santerno di Imola e altre;

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);

BANANE

Requisiti qualitativi:

- 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 cm² della superficie totale, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.

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, Vignola e altre;
- Ulteriori specifiche: eventualmente da fornire solo nell'ambito del servizio di mensa dipendenti.

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.;

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;
- Ulteriori specifiche: eventualmente da fornire solo nell'ambito del servizio di mensa dipendenti.

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.;
- Ulteriori specifiche: eventualmente da fornire solo nell'ambito del servizio di mensa dipendenti.

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 purché la superficie complessiva non sia superiore a 1 cm² della superficie totale, 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.

LIMONI

Requisiti qualitativi:

- Non devono presentare secchezza della polpa;
- sono ammessi limoni dalla colorazione verde (purchè 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;

MELE

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 2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate;
- il peduncolo può mancare, purché la buccia adiacente non sia lesionata;

Tipologie richieste:

- Golden delicious, Morgenduft, Imperatore, Stark delicious, Royal gala;

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.

PERE

Requisiti qualitativi:

- la polpa non deve presentare alcun deterioramento; non possono essere grumose;
- 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 >2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate;
- il peduncolo può essere leggermente danneggiato;

Tipologie richieste:

- Abate Fetel, Decana, Conference, Kaiser, Packam's, Williams;

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 cm² per gli altri difetti;
- non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo;

Tipologie richieste:

- Pesche e nettarine: a polpa gialla o bianca;

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;

Provenienze richieste:

- a polpa gialla o rosa;
- Ulteriori specifiche: eventualmente da fornire solo nell'ambito del servizio di mensa dipendenti.

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 cm² per gli altri difetti;

Tipologie richieste:

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

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;
- Ulteriori specifiche: eventualmente da fornire solo nell'ambito del servizio di mensa dipendenti.

Caratteristiche dei principali tipi di verdura

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;

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;

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;

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;

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 è 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;

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;

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;

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;

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 cm², purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- globose (ovali), tonde

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 costoluti possono presentare screpolature cicatrizzate di max 1 cm di lunghezza,

protuberanze non eccessive, un piccolo ombelico senza formazioni legnose, cicatrici legnose non superiori a 1 cm², una cicatrice stellare allungata (tipo sutura) non eccedente i 2/3 del diametro massimo del frutto;

Tipologie richieste:

- tondi, a grappolo, ciliegino, insalatato, verde;

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.

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.

11 VEGETALI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- 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 lindemunthianum*.

Tipologie richieste per contorni:

- bieta;
- fagiolini;
- piselli;
- spinaci.

Tipologie ammesse come ingredienti di ricette:

- asparagi;

- bieta;
- broccoli;
- carciofi ;
- cavolfiori;
- fagiolini;
- funghi champignons
- piselli;
- spinaci.

Tipologie ammesse per ricette:

- minestrone (tipo senza legumi).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%;

- minestrone di verdure e legumi. 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%;

Procedura aperta per il servizio di ristorazione collettiva a ridotto impatto ambientale per l'AUSL Romagna

- sedano: 4% +/- 3%;
- cavolfiori: 4% +/- 3%;
- verza: 4% +/- 3%;
- prezzemolo: 0,5% +/- 3%;
- basilico: 0,5% +/- 3%.