

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

### 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 d' legge.

Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal Reg. CE/1881/2006 e ss.mm. ii. (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.

### 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. ii.) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica.

### Requisiti qualitativi specifici di alcune classi merceologiche 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;

## **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.

## **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.

## **Prodotti di salumeria**

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

## **Salumi affettati monodose**

- Devono possedere tutti i requisiti qualitativi previsti per il tipo di salume corrispondente;
- Le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili;
- Il confezionamento deve avvenire con imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;
- Le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico per alimenti;

## **Prodotti ittici**

Il pesce deve provenire da pesca certificata sostenibile (MSC).

- Le denominazioni commerciali dei prodotti ittici devono fare riferimento a quanto previsto dal DM 31.1.2008 e ss. mm. ii.;
- L'eventuale glassatura del prodotto, deve corrispondere a quanto dichiarato obbligatoriamente in etichetta;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza (**FAO 37 e FAO 27**); non deve provenire dalle zone FAO 61, 71 e 34.

## **Si riporta un elenco non esaustivo degli alimenti da utilizzare per garantire la qualità dei pasti:**

### **OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA**

L'olio extra-vergine d'oliva di origine italiana deve essere impiegato anche come condimento a crudo e per la preparazione di sughi ed altri primi piatti. Le confezioni dovranno essere dotate di etichette su cui sia preferibilmente riportato, oltre alle previste indicazioni di legge, anche l'anno di produzione.

I contenitori devono essere esclusivamente in vetro. L'olio extra vergine deve essere limpido, di annata, privo di impurità ed avere sapore gradevole, colore verde tendente al giallo, odore fragrante, gradevole, gusto sapido che ricorda quello delleolive.

L'olio extra vergine di oliva dovrà possedere le seguenti caratteristiche previste dal Reg. (UE) 2015/1830 della Commissione, dell'8 luglio 2015, che modifica il Reg. (CEE) n. 2568/91.

#### **Parametri chimici**

acidità % (Ac. Oleico)	≤ 0,8
numero di perossidi	mEqO <sub>2</sub> /kg ≤20
composizione acidica	rif. Reg. (UE) 2015/1830
composizione sterolica	rif. Reg. (UE) 2015/1830
transisomeri degli acidi grassi	rif. Reg. (UE) 2015/1830
spettrofotometria di cui:	K 232 ≤2,50 K 270 ≤0,22
esame organolettico	mediante panel test, effettuato presso laboratori autorizzati.

Il prodotto deve presentarsi limpido, privo di impurità, con colorazione caratteristica, secondo laprovenienza, privo di difetti e di odore rancido

Devono comunque essere garantiti i requisiti di legge.

Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato al riparo da fonti di calore, al riparo da lucediretta, in luogo fresco e asciutto.

### **POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO 100% DI ORIGINE ITALIANA**

Si intende per "pomodori pelati" pomodori di tipo lungo, privati della buccia e immersi in liquido di governo. È consentita l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato avente residuo secco non inferiore all'8% ed è permessa l'aggiunta di semi-concentrato di pomodoro in misura tale che il residuo secco del prodotto al netto di sale aggiunto non sia inferiore al 6%.

Il prodotto deve presentare odore e sapore caratteristici, deve essere privo di anti fermentativi, conservanti e coloranti.

Deve inoltre avere un'acidità non superiore a pH 4,4 e non deve presentare retrogusto metallico.

Deve essere sterilizzato e confezionato in confezioni metalliche in banda stagnata, pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste per legge (Reg. UE 1169/11).

### **RISO BIOLOGICO E 100% DI ORIGINE ITALIANA**

Varietà diverse a seconda della preparazione, il tipo parboiled è da preferire al risocompletamente raffinato.

È richiesta la fornitura di varietà diverse di riso in funzione dell'utilizzo gastronomico: riso superfino Arborio o Roma, per la preparazione di risotti ed insalate di riso; riso fino Ribe, o altra varietà analoga, per la preparazione di minestre.

Potrà essere fornito, indipendentemente dalla varietà utilizzata, riso parboiled.

Il riso deve corrispondere al 1° grado per la qualità richiesta, e deve essere esente da difetti: per le caratteristiche merceologiche e di qualità si fa riferimento alle vigenti disposizioni legislative.

Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente sottovuoto, in confezione da max. 10 kg.

Il riso deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti (Filtth-test: negativo), nonché da muffe o alte alterazioni di tipo microbiologiche.

Alla consegna il riso deve essere secco, con un tenore di umidità non superiore al 14%.

## **CEREALI MINORI BIOLOGICI**

Orzo e farro di origine italiana possono essere inseriti nelle preparazioni di minestre e passati di verdura.

## **PASTA BIOLOGICA E 100% DI ORIGINE ITALIANA**

Di semola di grano duro (alternare e adattare i formati anche in base all'età dei bambini).

La pasta deve essere prodotta con semola ricavata dall'alta macinazione dei grani duri: deve avere i requisiti precisati dalle vigenti disposizioni legislative.

In particolare la pasta deve possedere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 12,50%
- ceneri: min. 0,70% e max. 0,90% su sostanza secca
- cellulosa: min. 0,20% e max. 0,45% su sostanza secca
- acidità massima 4 gradi (mL NaOH N per neutralizzare 100 g s.s.) su 100 g. di sostanza secca
- puntatura n°/dm<sup>2</sup>: nere 1-2 max., marroni 10-20 max.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, deve essere ben essiccata ed in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre, di pezzatura e forma proporzionata alle preparazioni dei singoli pasti, e di primaria qualità tale da garantire un ottimo stato di cottura (non scuocere).

La pasta secca deve presentarsi con odore e sapore tipici, non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole.

Non deve presentarsi eccessivamente frantumata, con crepe e rotture. Non deve presentarsi alterata, con macchie, bolle d'aria, bottature e venature, punti bianchi e punti neri. Non deve essere avariata e colorata artificialmente.

Non devono essere presenti corpi e sostanze estranee, in particolare deve essere immune, in modo assoluto, da insetti e quando rimossa non deve lasciare cadere polvere e farina.

Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

Deve resistere alla cottura per circa 15', senza disfarsi, né diventare collosa o intorpidire l'acqua di cottura.

Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenza di umidità e ammuffimenti, né insudiciamenti. Le eventuali confezioni in uso devono essere richiuse accuratamente.

## **PASTA ALL'UOVO SECCA/SURGELATA 100% DI ORIGINE ITALIANA**

La pasta deve essere di recente e omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ed aggiunta di uova, come da disposizioni legislative.

Deve essere in perfetto stato di conservazione, in confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenza di umidità; il prodotto non deve avere odore di stantio e di muffa, tracce di tarne o ragnatele o altri insetti, né sapore di acido, piccante o altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi eccessivamente fratturata, alterata, avariata, qualora fosse rimossa non deve lasciar cadere polvere o farina.

Le eventuali confezioni in uso devono essere richiuse accuratamente.

## **GNOCCHI CON PATATE BIOLOGICI E 100% DI ORIGINE ITALIANA**

Devono essere prodotti con patate, secondo buona tecnica di fabbricazione.

Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente sottovuoto o in atmosfera modificata.

Le confezioni devono essere dotate di idonea etichetta, come previsto da D.lgs. 231/2017 che ha disposto l'adeguamento al medesimo Reg. (UE) n. 1169/2011; in particolare devono riportare ben leggibile la data di scadenza.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a 10°C.

Si richiedono per gli gnocchi di patate gli stessi requisiti igienici indicati per la pasta con ripieno.

L'approvvigionamento deve avvenire in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere.

Non sono ammessi prodotti surgelati.

## **PANE FRESCO**

È prevista la fornitura di pane con farina di tipo "0", prodotto con la rispettiva farina, acqua, sale, lievito naturale in quantità non superiore all' 1% e lavorato con la massima cura.

La pezzatura fornita deve avere un peso di 50 g.

Il pane fornito deve essere di produzione giornaliera ed "artigianale"; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

Il pane e le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge (DPR n°502/1998,) per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti e altri additivi non consentiti. Il pane deve essere privo di impurezze (peli di animali, frammenti di insetti, frammenti metallici, ecc...); essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea, per cui deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido; essere privo di odori e sapori aciduli anche lievi; di gusto gradevole e giustamente salato.

### Parametri organolettici

Crosta: friabile ed omogenea di colore dorato, esente da bruciature

Mollica: elastica con alveolatura regolare

Sapore e aroma: caratteristici, non devono presentare gusto eccessivo di birra, di rancido, dimuffa o altro

Odore: caratteristico.

Il trasporto del pane ai singoli punti di distribuzione deve avvenire in recipienti puliti, lavabili e adeguatamente coperti, in materiale idoneo a venire in contatto con alimenti.

Per nessun motivo il pane deve essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente sul pavimento, bensì sempre sollevato da questo, sia nel centro cottura che presso i terminali di distribuzione.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto dello stesso, puliti e muniti di cassone a chiusura. Il trasporto del pane in ceste forate non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti.

## **PANE GRATTUGIATO**

Tale prodotto (recante le stesse caratteristiche del pane comune, di cui sopra) deve essere acquistato in confezioni originali sigillate.

## **FARINE BIOLOGICHE E 100% DI ORIGINE ITALIANA**

La farina di frumento da utilizzare, per la preparazione di torte, crocchette, minestre, ecc. deve

essere di tipo "0" o "00".

La farina deve possedere le caratteristiche di cui alla L. 580 del 4/7/1967 e alla prova del Filth test deve rientrare nei seguenti limiti:

< 50 insetti o loro frammenti / 50g su 6 u.c.

< 1 pelo di roditore / 50g su 6 u.c.

## **LEGUMI**

Secchi preferibilmente locali, ove non disponibili regionali, ed ove non disponibili nazionali, e comunque sempre non in scatola. I legumi possono essere: secchi, freschi o surgelati.

Non sono ammessi legumi in scatola.

### Caratteristiche merceologiche

- I legumi devono presentare le caratteristiche tipiche della specie.
- Non devono essere presenti semi rotti o altrimenti danneggiati in misura superiore al 5%.
- Non devono essere presenti semi di altre specie vegetali in misura superiore al 2%.
- Non devono essere presenti in quantità eccessiva cotiledoni liberi, pelli, pezzi di buccia.
- Non devono essere presenti insetti, parti d'insetti ed altri corpi estranei.

I prodotti devono essere consegnati in confezioni sigillate, munite delle relative etichette su cui compaiano le indicazioni previste dalla vigente legislazione, in particolare l'indicazione "prodotto da agricoltura biologica", il marchio dell'Ente certificatore, il produttore, il termine minimo di conservazione.

In ogni momento potranno essere richieste al fornitore relative certificazioni attestanti l'igienicità del prodotto e l'assenza di residui antiparassitari.

### ***Fagioli borlotti***

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore rosato con venature di colore rossastro. Esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, immuni da muffe e da infestazioni parassitarie.

### ***Fagioli cannellini***

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore bianco avorio. Esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, immuni da muffe ed infestazioni parassitarie.

### ***Ceci***

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore giallo caratteristico, di forma tondeggianti, regolare. Esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, immuni da muffe e da infestazioni parassitarie.

### ***Lenticchie***

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore e di forma caratteristici, di calibro regolare. Esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, immuni da muffe e da infestazioni parassitarie.

### ***Piselli medio-fini, fini e finissimi novelli***

Valgono le stesse indicazioni degli analoghi prodotti surgelati (vedi parte specifica).

## **DERIVATI DEL LATTE**

### **FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI**

#### **LATTE FRESCO ALTA QUALITA'**

*Latte fresco intero pastorizzato di produzione nazionale riconosciuto ai sensi del Reg.(CE) 853/2004.*

Il trasporto del latte fresco intero di alta qualità deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a 6°C, la conservazione deve avvenire a temperature non superiore a 4°C.

Le caratteristiche del succitato prodotto sono quelle previste dalla legislazione vigente.

I prodotti a base di latte devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento ai sensi del Reg. (CE) 853/2004
- possedere la documentazione commerciale di accompagnamento. Tale documentazione deve riportare la riproduzione del numero di riconoscimento che identifica lo stabilimento di spedizione
- avere il bollo sanitario sul prodotto o sulla confezione
- avere l'etichettatura: deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto) e l'origine del latte
- la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di scadenza, il lotto di produzione, le modalità di conservazione.

#### **FORMAGGI FRESCHI**

Si richiede la somministrazione di formaggi di ottima qualità commerciale ed in tutto idonei e pronti all'uso; devono essere ricavati dalla coagulazione acida o presamica del latte intero o parzialmente scremato.

Non devono presentare difetti di:

- gonfiore
- odore di muffa, di rancido
- amaro e retrogusti anomali
- alveolatura irregolare e fessurazioni
- colorazioni anomale

Devono essere di idonea stagionatura secondo le caratteristiche tipiche dello specifico formaggio.

I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con sostanze estranee, allo scopo di modificarne l'odore ed il sapore.

Non devono contenere alcun tipo di additivo chimico, ad eccezione di quelli di superficie.

È vietato l'utilizzo e la somministrazione di formaggi fusi.

È richiesta la somministrazione di formaggi DOP, fabbricati secondo quanto previsto nei relativi disciplinari di produzione e con le specifiche caratteristiche in essi definite.

Sui singoli prodotti devono potersi riconoscere i rispettivi marchi, apposti dai relativi Consorzi di Tutela.

È vietato l'utilizzo di formaggi misti.

#### **BURRO**

Deve essere di prima qualità, regionale o nazionale, proveniente dalla centrifugazione di crema ricavata da latte di vacca; non deve contenere né additivi, né coloranti (L. n. 202/83).

Parametri organolettici

- buona consistenza e spalmabile

- aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme
- colore paglierino naturale
- buon sapore e odore gradevole, caratteristici

Deve essere esente da sostanze estranee, da grassi aggiunti di qualunque natura e deve contenere la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%.

Le confezioni devono essere originali e sigillate e, preferibilmente, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata.

È vietato l'uso di surrogati del burro e l'impiego di margarina.

## **PARMIGIANO REGGIANO (DOP)**

Formaggio a pasta dura, prodotto con latte parzialmente scremato.

Si richiede un prodotto di stagionatura non inferiore ai 24 mesi. Di sapore fragrante ma non piccante, con struttura della pasta minutamente granulosa e frattura a scaglie.

Contenuto minimo di materia grassa, riferita alla sostanza secca non inferiore al 32%.

Confezionato sottovuoto.

## **MOZZARELLA**

Formaggio fresco a pasta filata, proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, regionali o nazionali, ottenuto da latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale, senza conservanti.

Sulle confezioni deve essere ben visibile sia la data di scadenza che di produzione.

## **RICOTTA**

Derivato del latte per coagulazione della latto-albumina del siero di latte.

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero e sale.

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 del 10% circa
- un'umidità non superiore a 60-65%
- additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità, acido citrico.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura massima di +9°C.

Il prodotto dovrà essere stato pastorizzato dopo la produzione e deve essere consumato entro 7 giorni dalla data di produzione.

## **FORMAGGIO PRIMO SALE A FILIERA**

Formaggio fresco locale con latte d'origine regionale tipo canestrato, ottenuto con latte intero vaccino.

Pasta tenera, fine e di color bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.

Contenuto in grasso sul t.q. = 25%, umidità 65%; pH 5,8.

Deve presentare Prova della fosfatasi negativa.

## **SCAMORZA**

Formaggio a pasta filata da latte pastorizzato, regionale o nazionale.

Ingredienti: latte pastorizzato, fermenti lattici, sale caglio. Il colore della pasta è bianco tendente al

giallo paglierino, con struttura fibrosa e compatta, priva di occhiature con sapore dolce e delicato e consistenza morbida ed elastica. È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

## CACIOTTA

Formaggio di prima scelta, da latte vaccino o misto (vaccino e pecora) con crosta asciutta, non appiccicosa, priva di screpolature. Senza aggiunta di coloranti e conservanti.  
Stagionatura 20-40 giorni.

## YOGURT

Lo yogurt può contenere frutta in pezzi o sotto forma 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. Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:

- essere confezionati in monoporzioni;
- contenere al momento della consegna fermenti lattici vivi (*Streptococcus termophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*), che per gli yogurt deve essere uguale o superiore a  $10^6$  di cellule (unità formanti colonia) per millilitro;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i  $+ 4^{\circ}\text{C}$ ;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 15 giorni dalla data di scadenza;
- avere limiti microbiologici conformi al Reg. (CE) 2073/2005;
- additivi assenti;
- non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro

## UOVA

Devono appartenere alla Categoria A “extra”, di provenienza da allevamenti italiani, che utilizzano solo mangimi vegetali (Bio).

Requisiti qualitativi:

devono essere:

- uova fresche di gallina di produzione nazionale;
- categoria qualitativa: A extra;
- 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.

Non è consentito l'uso di uova fresche per preparazioni che non vengano sottoposte a cottura prolungata (ossia con almeno 10 minuti di bollitura). Le uova in guscio, al momento della consegna dovranno garantire una fruibilità di consumo pari ad almeno 10 giorni.

**Etichettatura.** Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice Istat

del Comune e codice allevamento.

- la tipologia di allevamento: 0 biologico
- la classificazione A (uova fresche per il consumatore)
- la categoria: extra (fino al settimo giorno dall'imballaggio o il nono dalla deposizione) oppure con: la data di deposizione se coincide con l'imballaggio o con la data da consumarsi preferibilmente entro o in alternativa la data di deposizione.

## **PROSCIUTTO COTTO 100% DI ORIGINE ITALIANA**

Senza polifosfati aggiunti, di massima qualità, produzione nazionale, prodotti secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche.

Deve essere costituito da coscia suina intera, non ricomposta, di prima qualità.

Deve essere esente da polifosfati, e senza glutammati aggiunti, caseinati, proteine di soia e rispondere alle seguenti caratteristiche generali:

Aspetto: ovale

Aspetto al taglio: buona tenuta della fetta, assenza di iridescenza, alveolatura, picchiettatura o altri difetti;

Sapore: caratteristico

Profumo: delicato

Colore: rosa uniforme, con grasso di copertura bianco

Consistenza: compatto, mai elastico.

Deve essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione, comprese le colorazioni atipiche (verdastre e rossastre); essere di sapore gradevole e drogato in giusta misura; essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti; il prodotto deve avere carne rosa e chiara, compatta; grasso bianco sodo e ben rifilato.

I prodotti devono essere confezionati sottovuoto, rivestiti con involucro plastico o carta alluminata, conservati e trasportati allo stato refrigerato, a temperature comprese tra +2°C e +6°C. Tutte le confezioni devono essere originali e sigillate e recare in modo visibile la data di scadenza.

## **CARNI FRESCHE NAZIONALI**

### ***Bovino adulto biologico***

Requisiti qualitativi:

Si richiede la fornitura esclusivamente di carni bovine fresche refrigerate, deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE; 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 garantito l'uso dei seguenti tagli:

fesa;

sottofesa;

scamone;

noce;

filetto;

lombo;

girello.

### ***Vitellone magro per ragù o hamburger***

Requisiti qualitativi:

Si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche refrigerate, deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E. ai sensi del Reg. CE 853/2004; il prodotto deve partire da tagli magri, la carne deve essere di colore rosso brillante non deve presentare anomalie o iridescenze, deve presentare grasso compatto e di colore bianco candido, senza colore o odore anomalo; non deve essere ottenuto da carni separate meccanicamente.

Le carni devono:

- essere conservate e trasportate in modo che la temperatura interna non superi i + 2°C;
- non avere additivi
- avere vita residua (shelf life) al momento della consegna di almeno 20 giorni

#### Documentazione commerciale di accompagnamento

La documentazione commerciale di accompagnamento deve riportare:

- la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del Reg. 853/2004 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- la bollatura sanitaria: la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato la preparazione ed il confezionamento ai sensi del Reg. 853/2004;

Etichettatura: sistema di etichettatura obbligatorio delle carni bovine.

Deve essere indicato:

- un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzii il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono;
- il numero di riconoscimento del macello e dello stabilimento presso il quale sono state ottenute e preparate le carni;
- lo Stato membro o il Paese terzo nel quale si trovano il macello e il laboratorio di preparazione, ovvero il nome dello Stato nel quale sono state preparate le carni macinate;
- lo Stato membro o il Paese terzo di nascita;
- gli Stati membri o i Paesi terzi nei quali ha avuto luogo l'ingrasso;

#### ***Vitello (prodotto PAT o biologico o benessere animale in allevamento)***

Requisiti qualitativi:

Si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche refrigerate, deve essere ottenuto da animali di età non superiore agli 8 mesi 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 suine - suino leggero***

Requisiti qualitativi:

Si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche refrigerate, 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;

deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli: lombo disossato.

### ***Pollo biologico***

Requisiti qualitativi: Si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche refrigerate, deve appartenere alla classe A; deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali;

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, 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;

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 di 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 biologico***

Requisiti qualitativi:

Si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche refrigerate, deve appartenere alla Classe A; deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali;

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, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;

il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

#### Tipologie richieste:

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.

**PESCE:** surgelato di primaria qualità, con la più bassa incidenza di presenza di lisce, a marchio certificato e derivante da pesca sostenibile (MSC).

### ***Filetti e trance di pesce***

I filetti e le trance di pesce congelati o surgelati devono presentare i seguenti:

#### Parametri organolettici

- presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la consistenza della carne, valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale, deve essere soda ed elastica;
- odore caratteristico: assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole;
- colore caratteristico: assenza di colorazioni anomale.
- odore, sapore e consistenza dopo cottura (campione cotto in acqua bollente senza aggiunta di sale o altri ingredienti) devono essere tipici della specie, senza presenza di odori e sapori anomali (ammoniacali, rancidi, ecc.); la consistenza deve essere soda (difetto: consistenza gessosa o lattiginosa).

#### Parametri merceologici

- Assenza di ammuffimenti, insudiciamenti, attacchi parassitari
- Assenza di sostanze inibenti e verde malachite (nei filetti di trota allevata)
- Di forma tipica della specie. Tranci regolari, interi o divisi.
- Con pelle di colorazione tipica della specie; tesa, ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.
- Assenza di corpi estranei
- Assenza di bruciature da freddo, essiccamenti e disidratazioni
- Assenza di decongelazioni, anche parziali
- Assenza di irrancidimento dei grassi (macchie di ruggine), ossidazione dei pigmenti muscolari (muscoli scuri), macchie di sangue
- Assenza di pinne o resti di pinne, residui di pelle (nei filetti e nelle trance dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale, di visceri ed organi interni.

I filetti, dovranno essere senza spine; è tollerata una limitatissima presenza delle stesse e comunque tale da non compromettere la sicurezza del piatto preparato.

Parametri microbiologici e chimici: rif. Reg. (CE) 2073/2005 e Reg. (CE) 854/2004 e ss.mm. ii.

### ***Bastoncini di merluzzo***

I bastoncini di merluzzo (*Gadus morhua* spp.), impanati surgelati, con filetti interi e devono presentare i seguenti parametri organolettici:

- Il prodotto deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare buone caratteristiche organolettiche.
- Consistenza della carne soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
- Colore delle carni: bianco, assenza di colore estranei o macchie anomale.
- Odore caratteristico: assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole.
- Sapore caratteristico, privo di retrogusti.
- Forma a parallelepipedo, di pezzatura omogenea.
- Assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione.
- La panatura non deve presentare colorazioni brunastre; l'impasto deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco dal prodotto.

Parametri microbiologici e chimici: rif. Reg. (CE) 2073/2005 e Reg. (CE) 854/2004 e ss.mm. ii. .

## Acqua

L'acqua erogata dovrà essere "totalmente degassata" e deve presentare un residuo secco tale da classificarla come "oligominerale" (r.s.<500 mg/l). Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, nonregolamentate dalla legislazione vigente. Deve essere contenuta in bottiglie in PET da 50 cl da somministrare una per ogni utente a pasto.

## FRUTTA

Di stagione. Si vietano prodotti provenienti dai paesi extracomunitari (ad esclusione delle banane). Si vieta l'uso di primizie e produzioni tardive. In particolare gli ortaggi a bulbo (cipolle e aglio) e a tubero non devono essere trattati con anti germoglianti, inoltre le patate non devono presentare tracce di verde (presenza di solanina) e di germogliazione incipiente.

La frutta, dovrà essere di buona qualità, esente da difetti e di presentazione gradevole.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.

La frutta in posatura deve essere consegnata, con frequenza almeno bisettimanale, in casse originali, che non risultino in alcun modo manomesse.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 5% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo medio e quello più piccolo non deve superare il 10%.

### Caratteristiche merceologiche:

- deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo, ferite, abrasioni meccaniche; ad un livello di maturazione che la indichi come pronta per il consumo,
- deve avere di avere calibratura e grammatura uniforme: 120-150 per pesche, mele, arance e di 50-70 g per albicocche, mandarini, prugne, ecc. .
- non deve essere bagnata artificialmente, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- non deve presentare alterazioni che indichino processi di sovraturazione; non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione;

Sono esclusi dalla fornitura:

- i prodotti che abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere un'anticipata maturazione ed abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo, tale da aver pregiudicato le caratteristiche organolettiche;
- i prodotti che portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimiche iniziali o in via di evoluzione, guanti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terra o materiale eterogeneo;
- i prodotti che siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica, incrostazioni nere da fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi; che presentino distacco prematuro del peduncolo e morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo, rachitismo, atrofia, malformazione.

**Mele dop:** devono essere di almeno 3 varietà differenti (es: golden, delicious, stark).

**Pere biologiche :** devono essere di almeno 3 varietà diverse (williams, abate, conference,). devono raggiungere il giusto grado di maturazione entro tre giorni dalla fornitura;

**Uva bianca e nera:** a rotazione; deve essere Regina o Italia, presentarsi in grappoli con acini asciutti ematuri, rimondati, di colorazione conforme, priva di accentuata acinellatura, di bacchedisseccate, ammaccate, depresse e marcescenti.

**Arance biologiche:** della varietà del Tarocco, Navel, Valencia, Moro, devono avere un contenuto minimo di succo del 35%.

**Mandarini , mandaranci, mapo e mikawa:** devono avere un tenore in succo minimo del 40%; i mandarini devono essere di tipo clementine, possibilmente privi di semi.

**Pesche:** devono essere a pasta gialla ed a pasta bianca e pesche nettarine. Di peso g 120/130.

**Banane:** devono essere integre ed al giusto grado di maturazione.

**Prugne, susine, albicocche:** devono essere di buona presentazione.

**Actinidia (kiwi):** devono presentare frutti interi, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.

#### Stagionalità frutta

**GENNAIO:** ananas, arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi

**FEBBRAIO:** ananas, arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi

**MARZO:** ananas, arance, banane, mele, pere, kiwi

**APRILE:** ananas, arance, banane, mele, nespole, pere, kiwi

**MAGGIO:** ananas, banane, mele, pere, kiwi, melone, nespole, albicocche, pesche

**GIUGNO:** ananas, banane, albicocche, pesche, susine, mele, pere, melone, kiwi

**LUGLIO:** ananas, banane, mele, pere, albicocche, pesche, susine, prugne, melone, kiwi

**AGOSTO:** ananas, banane, mele, pere, albicocche, pesche, susine, prugne, melone, kiwi

**SETTEMBRE:** ananas, banane, mele, pere, pesche, uva, prugne, melone, kiwi

**OTTOBRE:** ananas, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, uva, kiwi

**NOVEMBRE:** ananas, arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi

**DICEMBRE:** ananas, arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi

Provenienza Mercato Equo e Solidale

Grado o livello di maturazione: colorazione completa colore giallo con punte verdi.

Il frutto deve essere sodo, intero, sano. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

## **ORTAGGI FRESCHI**

Di stagione. Gli ortaggi dovranno appartenere tutti alla “prima” categoria commerciale, ossia essere di buona qualità, esenti da difetti e di buona presentazione.

Gli ortaggi devono essere consegnati, con frequenza almeno bisettimanale, in casse originali, che non risultino in alcun modo manomesse.

Le caratteristiche della verdura devono essere le seguenti:

- essere di recente raccolta;
- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie o qualità richiesta;
- essere asciutta, priva di terriccio e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme secondo la specie;
- essere priva di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere indenne, esente da difetti tali che a giudizio insindacabile del preposto al controllo possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Sono tassativamente esclusi dalla somministrazione gli ortaggi che presentano tracce di appassimento, alterazioni o fermentazioni anche iniziali, o che abbiano subito trattamenti artificiali per accelerare o ritardare la maturazione, favorire la colorazione e la consistenza del vegetale.

### Parametri microbiologici

Escherichia coli <100 UFC/g

Salmonella spp. assente in 25 g

Listeria monocytogenes assente in 25 g

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo di prodotto e varietà della qualifica, dalla calibratura, dalla tara e dalla provenienza

**Patate:** devono essere di selezione accurata, ben pulite ed esenti da eccessive quantità di terra.

Non dovranno presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente, immuni da virus, funghi o parassiti, maculosità brune della polpa, essere esenti da odori, di qualunque origine.

Non dovranno essere trattate con antigerminanti o con radiazioni gamma.

Dovranno essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

**Carote:** novelle, intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee e di umidità aggiunta artificialmente. Le carote non devono essere germogliate, né legnose, né biforcute e non devono avere odori o sapori estranei.

**Cipolle e aglio:** interi, sani e puliti. I bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi radicali, privi di stelo.

Non devono essere trattati con antigerminanti.

**Pomodori:** i pomodori per insalata non devono essere interamente maturi e devono essere pronti per essere consumati entro 2/3 giorni.

Interi, sani, puliti, privi di umidità aggiunta artificialmente e di odori estranei.

Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

**Zucchine:** devono essere intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati e tenere, munite di peduncolo e consistenti, prive di umidità esterna aggiunta artificialmente e di odori e sapori estranei. Il peso non deve essere superiore a 200 g. È tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm o superiore a 30 cm e il peso non deve essere inferiore a 50 g.

**Zucche:** il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento. Non devono esservi presenza di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm della zona di attaccamento.

È ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio, per distacco dal suolo, purché sia una zona unica.

**Melanzane:** le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10. Per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm. 7.

**Peperoni:** dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole. Dovranno avere un peso variabile da 150 a 300 g.

**Ortaggi a foglia:** devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla o rinsecchita, né odori e sapori estranei.

Le insalate devono essere intere, pulite, ben chiuse ed opportunamente mondate; la scelta della varietà dovrà essere effettuata in base alla stagione.

**Erbe aromatiche:** devono presentarsi sane, intere, pulite, non eccessivamente secche, esenti da muffe ed altre alterazioni, odori e sapori estranei.

Devono presentare il loro carattere aromatico tipico della specie.

#### Stagionalità verdura

**GENNAIO:** Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Patate, Radicchio, Rape, Spinaci, Zucche

**FEBBRAIO:** Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Patate, Radicchio, Rape, Sedano, Spinaci, Zucche

**MARZO:** Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Broccoli, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Finocchi, Insalata, Patate, Radicchio, Rape, Sedano, Spinaci

**APRILE:** Aglio, Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Cavolfiori, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Finocchi, Insalata, Patate, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci

**MAGGIO:** Aglio, Asparagi, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cicoria, Cipolline, Fagioli, Fagiolini, Fave, Finocchi, Insalata, Patate, Piselli, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci

**GIUGNO:** Aglio, Asparagi, Bietole da coste, Carciofi, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Fave, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Piselli, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucchine

**LUGLIO:** Aglio, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Fave, Insalate,

Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucchine

**AGOSTO:** Aglio, Bietole da coste, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Zucche, Zucchine

**SETTEMBRE:** Aglio, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavoli, Cetrioli, Cicoria, Fagioli, Fagiolini,

Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchio, Ravanelli, Sedano, Spinaci, Zucche, Zucchine

**OTTOBRE:** Aglio, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Radicchio, Rape, Ravanelli, Sedano, Spinaci, Zucche

**NOVEMBRE:** Aglio, Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate, Patate, Radicchio, Rape, Sedano, Spinaci, Zucche

**DICEMBRE:** Bietole da coste, Carote, Broccoli, Cavolfiore, Cavoli, Cicoria, Finocchi, Insalate, Patate, Radicchio, Rape, Spinaci, Zucche

#### **PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI PROVENIENTI DA COLTIVAZIONI BIOLOGICHE 100% DI ORIGINE ITALIANA**

Le verdure surgelate ammesse nella fornitura dovranno provenire da coltivazioni biologiche. Le varietà più utilizzate sono: fagiolini, piselli, spinaci, biette, coste, preparato per minestrone, erbe aromatiche, mais, carciofi, asparagi, fave.

Eventuali deroghe potranno tuttavia essere concesse, previa autorizzazione del Committente, qualora non siano reperibili sul mercato prodotti freschi provenienti da agricoltura biologica. Tale richiesta andrà effettuata con comunicazione scritta via e-mail.

Nella preparazione dei minestrone 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 (pre ammollati o no a seconda della varietà).

Il prodotto deve essere privo di glutine, latte e derivati del latte, dovrà essere composto solo da verdura.

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali, il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm.

Non sono consentite aggiunte di additivi. 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 o di terriccio.

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.

Devono essere esenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

## **SALE IODATO**

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale.

Presso i refettori deve essere a disposizione dell'utenza sale marino iodato, in confezioni originali chiuse.

## **ACETO**

Si richiede la fornitura di "Aceto di Vino" ottenuto da vini bianchi la cui acidità, espressa in acido acetico, non sia inferiore al 7,5 g/100 ml.

Il prodotto deve essere consegnato in bottiglie sigillate da litri 1.

## **ORIGANO**

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni da g 500 ca., sigillate, intatte, esente da difetti. Devono essere indenni da infestanti, da tracce d'infestanti o da muffe.

## **TONNO ALL'OLIO D'OLIVA O EXTRAVERGINE DI OLIVA**

Deve essere del tipo "Pinne gialle", di prima scelta, conforme ai requisiti del Reg. CEE n.1532/96 e alla vigente normativa di legge in materia.

Per i recipienti contenenti tonno è consentita una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6% (R.D.1427/29). La banda stagnata deve possedere i requisiti della legge n.283 del 30/04/1962, D.M. 21/03/1973 e ss.mm. per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata saldati con lega stagno piombo si faccia riferimento al D.M. del 18/02/1984 e ss.mm.ii. .

Sulle confezioni deve figurare il numero di riconoscimento ufficiale dello stabilimento di produzione.

I contenitori non devono presentare difetti come bombature, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

### Caratteristiche organolettiche

Odore: gradevole e caratteristico.

Colore: caratteristico, uniforme, rosa all'interno (non ammissibile inverdimento o bruciature dovute a sovra sterilizzazione).

Sapore: gradevole e caratteristico (assenza di odore o sapore sgradevoli).

Consistenza: compatta e uniforme, non stopposa.

Presentazione: consistente in una o più porzioni di massa muscolari tali da ottenere un trancio intero ricostituito; minima presenza di briciole o frammenti.

Assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, macchie o grumi di sangue), assenza di macchie o colorazioni anomale.

Parametri microbiologici:

sterilità commerciale su 20 confezioni per formato, per lotto.

Parametri chimico-fisici: Valori medi indicativi

	Min.	Max.
% sale	1.6	2,0
pH	5.8	6.2
% umidità	60	70
% di acqua in olio		8
perossidi mEqO <sub>2</sub> /kg		15
mercurio ppm		0,7
istamina ppm		100

Nota: per i bambini che necessitano di una dieta speciale si dovrà prevedere l'acquisto di alimenti consentiti dalla dietoterapia, come ad esempio alimenti privi di glutine, prosciutto cotto senza proteine del latte, della soia, glutine, ecc.

La ditta aggiudicataria dovrà fare in modo che il suo operato (acquisto, conservazione, lavorazione e distribuzione delle vivande, igiene e sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare) sia rispondente e conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di ristorazione collettiva, nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità.

Tutte le derrate alimentari presenti nei locali dispensa e frigoconservazione del centro cottura, devono essere distinguibili mediante apposite e precise indicazioni che consentano di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono recare confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti disciplinate dal Reg.UE 1169/2011.

Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta quanto fissato dal D. Lgs. n. 58/2004, dal Reg. (CE) n°1760/2000 (ed il successivo Reg. (CE) n°1825/2000 per la sua applicazione).

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

È tassativamente vietato:

- l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- l'uso di carni congelate;
- l'uso di carne pre-macinata, anche se conservata sottovuoto;
- l'uso di semilavorati deperibili pronti da cuocere;
- friggere il cibo utilizzando il dado per il brodo e altre preparazioni;
- il riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti.

**L'Amministrazione Comunale potrà verificare in qualsiasi momento la qualità dei prodotti impiegati per la preparazione dei pasti, la denominazione delle ditte produttrici e fornitrici, le fatture di acquisto della merce oltre che la corrispondenza di quanto dichiarato nell'offerta tecnica rispetto alle modalità di approvvigionamento dei prodotti alimentari.**

**L'Amministrazione potrà altresì richiedere analisi merceologiche e microbiologiche sulla qualità dei prodotti.**