

ALLEGATO 3 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE DA IMPIEGARE NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI

PREMESSA

Nella predisposizione delle caratteristiche merceologiche delle materie prime si è considerata come requisito imprescindibile la loro rispondenza a quanto stabilito dalle vigenti normative di tipo orizzontale, che riguardano tutti i settori coinvolti nella produzione alimentare, e verticale, legate agli specifici settori di produzione.

Per ogni prodotto alimentare, prima di iniziare il servizio mensa, la ditta aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione Comunale le schede tecniche relative, riportanti le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e microbiologiche che dovranno attestare la corrispondenza del prodotto a quanto di seguito richiesto.

CARATTERISTICHE GENERALI DELLE DERRATE ALIMENTARI

Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili (rigonfiamenti, ammaccature, ruggine, insudiciamenti, rotture), devono riportare le indicazioni previste dal Reg. 25/11/2011 n. 1169, dal D. Lgs. 109/92, dal Reg. UE 1169/2011, dal Reg. UE 1924/ 2006, dal Reg. CE 1924/2006, dal Reg. UE 828/2014, dal Reg. CE 450/2008, dal Reg CE 2913/1992 e dalla legislazione vigente in materia d'etichettatura e qualità dei prodotti alimentari e quanto richiesto dal presente capitolato. . Non sono ammesse etichettature incomplete.

In particolare l'etichetta dei prodotti forniti deve riportare in lingua italiana e in modo da **essere evidenti , chiare, ben leggibili ed indelebili** :

- La denominazione di vendita (legale, usuale o descrittiva).
- La quantità netta o quantità nominale.
- L'elenco degli ingredienti.

- Qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze ancora presente nel prodotto finito, anche in forma alterata. Ogni allergene dovrà essere indicato esplicitamente in etichetta e la sua denominazione dovrà essere evidenziata con carattere, dimensioni, stile o colore di sfondo chiaramente distinti rispetto agli altri ingredienti.
- La quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti.
- Il termine minimo di conservazione o la data di scadenza (che dovranno essere presenti su ogni porzione preconfezionata e non solo sulla confezione esterna).
- Le condizioni particolari di conservazione e/o di impiego.
- Il nome o la ragione sociale o marchio depositato e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare che commercializza il prodotto, che è responsabile delle informazioni sugli alimenti.
- **La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento.**
- **Il paese di origine** (Così come definito dal reg. CE n 450/2008, art. 36, dal G. CE 2913/92, ART. 24) o il luogo di provenienza (così come definito dal Reg. CE 1169/2011, art.2) nei casi in cui l'omissione possa indurre in errore il consumatore.
- Le istruzioni per l'uso, ove necessario.
- Una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto tranne i casi in cui l'indicazione del lotto non sia richiesta.
- Le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto.
- Una dichiarazione nutrizionale (dalla fine del 2016).

I prodotti devono essere consegnati con le relative bolle di consegna e fatture o gli equivalenti documenti fiscali comprovanti la regolarità della fornitura.

I **fornitori** devono essere accuratamente selezionati e devono essere in grado di certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi d'assicurazione della qualità e l'applicazione delle regole di buona pratica di produzione (es. appartenenza ad un ente od associazione per la produzione garante della qualità e

tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo della qualità all'interno dello stabilimento di produzione).

Deve essere garantita la fornitura di confezioni di pezzature rispondenti alle necessità giornaliere, per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.

GRUPPI MERCEOLOGICI

GRUPPO 1: PANE E PRODOTTI DA FORNO

Pane
Pane grattugiato
Crostini
Fette biscottate, cracker
Pasta lievitata
Base per pizza
Pizza pronta
Focaccia dolce
Focaccia salata
Piadina

GRUPPO 2: CEREALI E DERIVATI

Cereali minori (Orzo perlato, Farro)
Farina di frumento
Farina di mais
Riso
FIOCCHI DI MAIS
Pasta integrale
Pasta di semola di grano duro
Pasta all'uovo
Gnocchi di patate
Pasta ripiene

GRUPPO 3: SALUMI

Bresaola
Pancetta dolce
Pancetta dolce a cubetti
Prosciutto cotto
Prosciutto crudo
Salsiccia
Speck
Wurstel

GRUPPO 4: CARNI FRESCHE REFRIGERATE -CARNI AVICOLE SURGELATE DI PROVENIENZA COMUNITARIA, PREFERIBILMENTE NAZIONALE

Carni avicole fresche
Carni avicole surgelate
Carni bovine fresche
Carni suine fresche

GRUPPO 5: LATTE FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

Latte fresco pastorizzato d'alta qualita'
Latte UHT
Burro
Formaggi
Panna
Yogurt naturale e yogurt alla frutta

GRUPPO 6: PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI

Anelli di calamaro e anelli di totano
Filetti e tranci di pesce
Bastoncini di pesce
Bocconcini di merluzzo

GRUPPO 7: ORTAGGI SURGELATI

GRUPPO 8: VERDURE E FRUTTA FRESCA –LEGUMI –FUNGHI SECCHI

Verdura fresca
Frutta fresca
Frutta secca
Legumi secchi e surgelati

GRUPPO 9: UOVA

Uova fresche categoria "A"
Uova pastorizzate fresche

GRUPPO 10: OLI

Olio extra-vergine d'oliva

GRUPPO 11: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

Pomodori pelati
Tonno in conserva

GRUPPO 12: PRODOTTI DOLCIARI

Budini
Biscotti secchi e frollini
Chiacchiere
Cioccolato al latte
Prodotti dolciari confezionati
Prodotti dolciari non confezionati
Confetture di frutta
Gelato
Ghiaccioli
Miele
Purea di frutta

GRUPPO 13: ALTRI PRODOTTI

Aceto
Acqua
Acqua minerale naturale
Cacao in polvere
Camomilla
Capperi sotto sale
Lievito per dolci
Maionese
Olive verdi e nere denocciolate
Orzo solubile
Pesto
Preparati per brodo vegetale
Preparato per budino
Preparato solubile per il latte a base di cacao magro
Sale
Spezie ed erbe aromatiche
Succhi di frutta freschi
Succhi di frutta
Tè
Tè deteinato
Zafferano
Zucchero

ALTRI PRODOTTI**PRODOTTI BIOLOGICI****PRODOTTI PER DIETE SPECIALI****PRODOTTI PER DIETA VEGANA**

GRUPPO 1: PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE COMUNE

Caratteristiche

ED INTEGRALE

- Deve essere di produzione artigianale così come definito dalla Federazione italiana Panificatori (FIPPA): pane "prodotto secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione o alla conservazione prolungata delle materie prime, dei prodotti intermedi della panificazione e degli impasti". **Le forniture possono provenire da più fornitori artigiani con le garanzie di qualità richieste.** L'I.A. deve fornire tutta la documentazione necessaria per comprovare che la produzione del pane sia effettivamente di produzione artigianale e non aziendale/industriale.

- Deve essere di origine nazionale, preferibilmente di produzione locale locale.
- Deve essere prodotto per intero con farina di grano tenero tipo "00" o farina tipo "0", o farina integrale (il pane integrale deve essere fornito su richiesta dell'Ufficio Comunale competente in giorni ben precisi indicati sul menù) lievito naturale, acqua e lavorato con la massima cura.
- **Deve essere a ridotto contenuto in sale** (nota Regione Lombardia Prot. H1.2011.0005388.)
- Deve essere fresco di giornata
- Deve essere consegnato completamente raffreddato.
- Deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea, per cui deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nello stesso tempo morbido, di gusto gradevole e giustamente salato.
- La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo bruno.
- La mollica deve essere soffice, elastica, di porosità regolare con aroma caratteristico.
- Alla rottura con le mani (o al taglio), deve essere croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica.
- La pezzatura fornita deve avere un peso di circa 50 grammi.
- Non è ammessa la fornitura di pane non completamente cotto, riscaldato, rigenerato o surgelato.
- **Deve essere privo di conservanti, coloranti, antiossidanti o altri additivi e di condimenti aggiunti.**
- Su richiesta del competente Ufficio Comunale dovranno essere forniti anche altri tipi di pane (pane al latte, pane all'olio, ecc.)
- Non potranno in alcun modo essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.
- Formati richiesti: filoncino, panino, rosetta e qualsiasi altro formato richiesto dall'Ufficio Comunale competente, secondo la gradibilità verificata.

Anomalie

- Il prodotto deve essere privo di impurezze (peli animali, frammenti metallici, ecc...)
- La crosta non deve presentare bruciature superficiali, né contenere mollica spugnosa e collosa.
- Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie (per esempio gusto eccessivo di lievito di birra, acidulo, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.)

- Imballaggio**
 - Deve essere confezionato in sacchetti di carta per uso alimentare **ed essere trasportato in contenitori plastici muniti di coperchio.**
 - **E' vietata la chiusura dei sacchetti con punti metallici.**
 - Per nessun motivo il prodotto ed il suo imballaggio devono essere stoccati, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo.
- Trasporto**
 - Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti solo al trasporto dello stesso.
 - Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere perfettamente puliti.
 - Il trasporto del pane da parte degli addetti deve avvenire nel rispetto delle basilari norme d'igiene, allo scopo di evitare qualunque tipo di contaminazione ed insudiciamento sia del prodotto sia dell'imballaggio.
 - Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante le informazioni obbligatorie richieste dalla legislazione vigente.

PANE GRATTUGIATO

- Caratteristiche**
 - Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane comune secco avente le caratteristiche del tipo "0" e "00".
 - Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
 - Deve essere privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti (es. strutto.)
- Anomalie**
 - Deve essere privo di impurezze (peli animali, frammenti metallici etc.)
 - Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui alla scheda n° 1.
- Imballaggio**
 - **Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate ed etichettate**, che garantiscano la protezione del prodotto da ogni forma d'insudiciamento, inquinamento o umidità. .

CROSTINI

- Caratteristiche**
 - Sono da escludersi i prodotti contenenti conservanti, antiossidanti, emulsionanti, stabilizzanti, strutto, oli o grassi differenti dall'olio d'oliva o extravergine d'oliva.
 - Devono essere di produzione nazionale, preferibilmente locale.
 - Possono essere preparati nelle cucine/centri cottura a partire dal pane comune fresco tostato in forno.
- Anomalie**
 - Non è ammessa la produzione di crostini a partire dal pane a cassetta.
 - Devono essere privi di impurezze (peli animali, frammenti metallici etc.)
- Imballaggio**
 - **Devono essere consegnati in confezioni originali sigillate ed etichettate** che garantiscano la protezione del prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento o umidità.
- Etichetta**
 - Alla consegna devono presentare una conservabilità non inferiore a 12 mesi.

FETTE BISCOTTATE, CRACKERS

- Caratteristiche**
 - Devono essere freschi, friabili e croccanti
 - I **crackers** devono presentare superficie regolare, senza sfaldature e di colore uniforme, con foratura omogeneamente distribuita. Il sapore deve ricordare quello del pane. Non devono essere salati in superficie
 - Le **fette biscottate** devono avere il giusto equilibrio di resistenza meccanica, friabilità e croccantezza, omogeneità di colorazione delle singole fette.
 - **Fette biscottate e crackers:**
 - **Devono essere preparati con sfarinati di cereali anche integrali, se richiesti dell'Ufficio Comunale competente, con aggiunta di oli vegetali quali olio di oliva e/o olio extravergine di oliva. Non sono ammessi oli o grassi vegetali**

differenti da quelli richiesti.

- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
 - Non devono essere presenti coloranti artificiali, conservanti od altri additivi.
- Anomalie**
- Non devono presentare odore, sapore, colore anomali
- Imballaggio**
- Devono essere forniti confezionati in confezioni etichettate e sigillate, in materiale destinato al contatto con gli alimenti, che proteggano il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.
 - Possono essere richiesti in confezioni monoporzione.
- Etichettatura**
- Alla consegna devono presentare una conservabilità non inferiore a 12 mesi.

PASTA LIEVITATA

Caratteristiche

- Deve essere utilizzata per la preparazione di pizze, focacce salate e dolci.
- **Deve essere preparata con farina di tipo 0 o 00, acqua, sale, olio extra-vergine d'oliva, lievito di birra**
- I conservanti devono essere assenti
- Deve essere di origine nazionale, preferibilmente locale.
- **Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro 4 ore dal ricevimento.**

Imballaggio

- Deve essere consegnata a cura del fornitore, in recipienti lavabili, muniti di coperchio non a chiusura ermetica, atti a proteggere il prodotto da ogni forma d'insudiciamento od inquinamento.

BASE PER PIZZA

Caratteristiche

- Deve essere fornita **solo** su richiesta del competente Ufficio Comunale in alternativa alla pasta lievitata fresca, e può essere fresca o surgelata
- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve essere a base rettangolare e presentare una superficie bruno dorata con forature omogeneamente distribuite
- Deve essere di spessore omogeneo e non eccessivo.
- Deve essere prodotta con i seguenti **ingredienti: farina di grano tipo "0", acqua, olio d'oliva o extravergine d'oliva, lievito naturale, sale.**
- Non devono essere presenti conservanti
- Deve essere caratterizzata da un odore tenue e gradevole.
- Dopo la cottura, la consistenza deve essere soffice in ogni zona.

Anomalie

Imballaggio

- Deve essere esente da difetti/alterazioni, residui carboniosi.
- Se fresca deve essere consegnata a cura del fornitore in confezioni munite di coperchio, imballate per il trasporto, o confezionata in atmosfera modificata.
- Se surgelata, deve essere confezionata in contenitori sigillati, imballati per il trasporto.
- Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, bagnati o con segni d'incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

PIZZA PRONTA

Caratteristiche

- **Deve essere fornita solo su richiesta o approvazione del competente Ufficio Comunale in alternativa alla base per pizza**
- Deve essere di produzione artigianale.
- Deve essere di origine nazionale, preferibilmente locale.
- Deve essere fresca e prodotta nella giornata stessa del consumo.
- Deve essere preparata con i seguenti ingredienti: farina tipo 00 o 0, lievito di birra, sale, latte, pomodori pelati, olio extravergine d'oliva, mozzarella, origano.
- Non devono essere presenti conservanti o additivi.
- Deve essere caratterizzata da un odore tenue e gradevole
- Deve essere un prodotto fresco di giornata.
- La consegna deve essere giornaliera

Anomalie

- Deve essere esente dalla presenza di difetti/alterazioni, quali zone di sotto o sovracottura, bruciature, ammolimenti e residui carboniosi.

Imballaggio

- Confezionata in scatole di cartone per alimenti e trasportata a cura del fornitore in contenitori plastici muniti di coperchio, in pezzature da 2.4 Kg.
- Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, bagnati o con segni d'incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

FOCACCIA DOLCE

Caratteristiche

- Deve essere di produzione artigianale
- Deve essere di origine nazionale, preferibilmente locale.
- Deve essere fresca e prodotta nella giornata stessa del consumo.
- Deve presentare una superficie dorata
- Deve essere di spessore omogeneo e non eccessivo.
- Deve essere prodotta con i seguenti **ingredienti: farina di grano tipo "0", acqua, olio extravergine d'oliva, lievito naturale, sale/zucchero. La superficie può essere cosparsa di quantità moderate di burro e zucchero.**
- Non devono essere presenti conservanti
- Deve essere caratterizzata da un odore tenue e gradevole.
- Dopo la cottura, la consistenza deve essere soffice.

Anomalie

Imballaggi

- Deve essere esente dalla presenza di difetti/alterazioni, residui carboniosi.
- Deve essere confezionata con materiali atossici, per uso alimentare, del tipo a perdere ed essere trasportata a cura del fornitore in contenitori plastici muniti di coperchio.

FOCACCIA SALATA

Caratteristiche

- Deve essere di produzione artigianale
- Deve essere di origine nazionale, preferibilmente locale.
- Deve essere fresca e prodotta nella giornata stessa del consumo.
- Deve presentare una superficie dorata
- Deve essere di spessore omogeneo e non eccessivo.
- Deve essere prodotta con i seguenti **ingredienti: farina di grano tipo "0", acqua, o extravergine d'oliva, lievito naturale, sale.**
- Non devono essere presenti conservanti

Anomalie
Imballaggi

- Deve essere caratterizzata da un odore tenue e gradevole.
- Dopo la cottura, la consistenza deve essere soffice.
- Deve essere esente dalla presenza di difetti/alterazioni, residui carboniosi.
- Deve essere confezionata con materiali atossici, per uso alimentare, del tipo a perdere ed essere trasportata a cura del fornitore in contenitori plastici muniti di coperchio.

PIADINA ROMAGNOLA ED EMILIANA

Caratteristiche

- Deve essere di origine regionale, ovvero essere prodotta in Emilia-romagna.
- Deve essere fresca o surgelata
- Deve essere prodotta artigianalmente e presentare i seguenti **ingredienti: farina di grano tenero tipo '00', acqua, olio extravergine di oliva (5,24%), sale iodato, senza lieviti aggiunti.**
- **Non devono essere presenti coloranti artificiali, conservanti od altri additivi.**

Anomalie
Imballaggio

- Non deve presentare odore, sapore, colore anormali.
- La piadina fresca deve essere confezionata sottovuoto o confezionata in atmosfera protettiva in involucri etichettati, sigillati destinati al contatto con gli alimenti che proteggano il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

Etichettatura

- Deve essere fornita in pezzature da 100/110 g.

GRUPPO 2: CEREALI E DERIVATI

CEREALI MINORI: FARRO, ORZO PERLATO

Caratteristiche

- I grani devono presentarsi uniformi, integri, puliti, ben essiccati, di colore tipico (bianco-giallo paglierino per l'orzo);
- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Non devono essere stati trattati con prodotti fitosanitari.

Anomalie

- Non devono esserci tracce di semi infestanti.
- Devono essere indenni da parassiti, muffe, insetti e corpi estranei.

Imballaggio

- Le confezioni devono essere da 0,5 kg

Etichettatura

- Alla consegna, il prodotto deve avere ancora 1 anno di conservazione.

Modalità di utilizzo

- Potranno essere usati nella preparazione di minestre in alternativa al riso ed alla pasta.

FARINA DI FRUMENTO

Caratteristiche

- Le farine di grano devono essere di tipo "0" o "00". In particolare si richiede che le farine "00" siano impiegate per la preparazione di torte.
- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Devono rispettare i limiti microbiologici riportati nella scheda n° 2.

Anomalie

- Il prodotto fornito deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, corpi estranei e altri agenti infestanti.
- Non deve presentare grumi, sapori o odori acri.

- Imballaggio**
 - Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro.
 - Le confezioni devono essere di peso non superiore ad 1 Kg.
- Etichettatura**
 - Alla consegna deve presentare una durata di almeno 12 mesi.

FARINA DI MAIS

- Caratteristiche**
 - Deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso d'umidità o altra causa;
 - Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
 - Deve essere di colore giallo
 - La farina di mais può essere a grana fine o grossa a secondo del tipo di preparazione.
 - E' consentito l'uso della farina di mais precotta.
 - Deve rispettare i limiti microbiologici riportati nella scheda n° 2.
- Anomalie**
 - Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe, corpi estranei e altri agenti infestanti.
- Imballaggio**
 - Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro.
 - Le confezioni devono essere di peso non superiore ad 1 Kg.
- Etichettatura**
 - Alla consegna deve presentare una durata di almeno 12 mesi.

Tutte le farine devono possedere le caratteristiche chimico-fisiche di seguito elencate:

Umidità	14.5%
Ceneri	0.5% sulla sostanza secca
AW	Non superiore a 0,80-0,85
Glutine secco	7%
Conservanti	Assenti
Frammenti d'insetti	Assenti
Peli di roditori	Assenti
Frammenti metallici	Assenti

RISO

- Caratteristiche**
 - Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
 - Deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta
 - Deve presentare grani interi, con una tolleranza massima del 12% di rottura.
 - Deve essere caratterizzato da un'umidità media del 14%.
 - **Il riso utilizzato per il trasporto** deve essere del tipo parboiled Ribe.
 - **Per gli asili nido, per le scuole materne e primarie** potrà essere richiesto dall'ente committente riso brillato delle seguenti categorie: **Arborio o Carnaroli** in funzione della gradibilità da parte dell'utenza.
 - Deve essere resistente alla cottura per non meno di 15 minuti dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma.
 - Deve provenire dall'ultimo raccolto, essere secco, intero, pulito.
- Anomalie**
 - Deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, o alterazioni di tipo microbiologico.
 - I chicchi non devono presentarsi eccessivamente frantumati, spezzati, macchiati, farinosi, gessati, con striature rosse.
 - Non deve provenire da raccolti d'imperfetta maturazione.
 - Non deve essere costituito da una miscela di varietà diverse.
- Imballaggio**
 - Le confezioni devono essere sigillate e del peso di 5 kg e di 1 kg (per il nido). Le

- Etichettatura**
- confezioni da 1 Kg devono contenere preconfezioni sottovuoto.
 - Alla consegna il riso deve avere ancora almeno 1 anno di conservazione.

FIOCCHI DI MAIS

- Caratteristiche**
- Devono essere prodotti con farina di mais, esenti da conservanti od altri additivi e da grassi idrogenati totalmente o parzialmente.
 - Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Imballaggio**
- Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.
- Etichettatura**
- Alla consegna devono presentare una durata superiore a 12 mesi.

PASTA INTEGRALE

- Caratteristiche**
- Deve essere di **prima qualità** prodotta con farine integrali biologiche;
 - Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
 - Deve essere di recente ed omogenea lavorazione.
 - Deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione.
 - Deve essere di aspetto uniforme, priva di bolle e rotture superficiali, resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea.
 - Deve essere di sapore ed odore gradevoli
 - Dopo cottura deve mantenere invariate le sue caratteristiche fino al momento del consumo: non deve essere collosa, rompersi, essere priva di nerbo.
 - Non deve intorpidire eccessivamente l'acqua di cottura; deve avere buona capacità di trattenere i condimenti.
 - **Deve essere fornita in una vasta gamma di formati per garantire un'alternanza quotidiana.**
 - **Per i nidi** saranno richiesti piccoli formati.
- Anomalie**
- Non deve presentarsi, alterata, avariata, colorata artificialmente, eccessivamente frantumata.
 - Deve essere immune, in modo assoluto, da insetti e, quando rimossa, non deve lasciare cadere polvere e farina.
 - Non deve presentare tracce di muffe, tarme o ragnatele, corpi estranei.
 - Non deve presentare macchie bianche o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.
- Imballaggio**
- Deve essere tale da garantire il mantenimento dei requisiti igienici.
 - Alla consegna deve essere integro e sigillato.
 - Le confezioni devono essere di 5 Kg e di 1 Kg (per il nido).
- Etichettatura**
- Alla consegna deve avere una durata di almeno 12 mesi.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

- Caratteristiche**
- Deve essere di **prima qualità** prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri di qualità superiore.
 - Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
 - Deve essere di recente ed omogenea lavorazione.
 - Deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione.
 - Deve essere di aspetto uniforme, priva di bolle e rotture superficiali, resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea, di colore giallognolo.
 - Deve essere di sapore ed odore gradevoli
 - Se di formato piccolo la pasta dovrà resistere alla cottura non meno di 15', se di formato grosso non meno di 20'.

- Dopo cottura deve mantenere invariate le sue caratteristiche fino al momento del consumo: non deve essere collosa, rompersi, essere priva di nerbo.
 - Non deve intorpidire eccessivamente l'acqua di cottura; deve avere buona capacità di trattenere i condimenti.
 - Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui alla scheda n°3.
 - **Deve essere fornita in una vasta gamma di formati per garantire un'alternanza quotidiana (spaghetti, linguine, bucatini, tagliatelle, sedanini, fusilli, farfalle penne, mezze penne, conchiglie, stelline, puntine, ditalini, corallini.)**
 - Per i **nidi** saranno richiesti dall'Ufficio Comunale competente piccoli formati in funzione dell'esigenza degli utenti.
- Anomalie**
- Non deve presentarsi, alterata, avariata, colorata artificialmente, eccessivamente frantumata
 - Deve essere immune, in modo assoluto, da insetti e, quando rimossa, non deve lasciare cadere polvere e farina.
 - Non deve presentare tracce di muffe, tarme o ragnatele, corpi estranei.
 - Non deve presentare macchie bianche o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.
- Imballaggio**
- Deve essere tale da garantire il mantenimento dei requisiti igienici.
 - Alla consegna deve essere integro e sigillato.
 - Le confezioni devono essere di 5 Kg e di 1 Kg (per il nido).
- Etichettatura**
- Parametri chimico-fisici**
- Alla consegna deve avere una durata di almeno 12 mesi.
 - Umidità massima: 12.5%
 - Ceneri: minimo 0.7% sulla sostanza secca
massimo 0.9% sulla sostanza secca
 - Cellulosa: minimo 0.2% sulla sostanza secca
massimo 0.45% sulla sostanza secca
 - Acidità massima: 4 gradi su 100 parti di sostanza secca
 - Contenuto in proteine: non inferiore al 12 % p/p
 - Amido ceduto da 100 g di pasta: non superiore a 2,3 g

PASTA ALL'UOVO

Caratteristiche

- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve essere secca, confezionata sottovuoto o precotta surgelata.
- Deve contenere i seguenti **ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (in quantità percentuale non inferiore a 200 g per ogni Kg di semola), acqua e sale.**
- **Non deve contenere additivi, coloranti e conservanti.**

Anomalie

Imballaggio

- Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui alla scheda n°3.
- Deve essere immune da insetti e non deve presentare tracce di muffe.
- Deve essere tale da garantire il mantenimento dei requisiti igienici.
- Alla consegna deve essere integro e sigillato.

Etichettatura

- Alla consegna la pasta, secca e surgelata, deve presentare una durata di almeno 12 mesi.

GNOCCHI DI PATATE

Caratteristiche

- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Devono essere prodotti con **patate o flocchi di patate, farina di grano tenero tipo 00, acqua e sale. Il contenuto in patate o purea di patate o flocchi non deve**

essere inferiore all'80% e deve essere specificato in etichetta.

- Devono essere privi di antiossidanti, emulsionanti e conservanti.
 - Devono essere di colore avorio chiaro, di forma ed aspetto tipico con rigatura superficiale.
 - Dopo la cottura, gli gnocchi si devono presentare di consistenza elastica e solida, con assenza di retrogusti amari o acidi.
 - Devono rispettare i limiti microbiologici riportati nella scheda n° 4.
 - Devono essere privi di corpi estranei e/o impuri.
 - Non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli.
- Anomalie**
- Devono essere confezionati in sacchetti, confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata di materiale riconosciuto idoneo dalle leggi vigenti.
- Imballaggio**
- Devono essere forniti in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso
- Etichettatura**
- Per il prodotto fresco, la data di produzione deve essere indicata in etichetta e non deve risalire a più di tre giorni prima della consegna.
 - Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza.
- Trasporto**
- Deve avvenire in condizioni igieniche ineccepibili e a temperatura non superiore a +10°C
- Modalità di utilizzo**
- L'utilizzo del prodotto fresco deve avvenire entro tre giorni dalla fornitura.

PASTE RIPIENE

Caratteristiche

ravioli/tortellini di magro (ricotta e spinaci) e ravioli con ripieno di carne

- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
 - Devono essere di pasta fresca, secca o surgelata.
 - **Devono essere esenti da coloranti, conservanti ed altri additivi chimici.**
 - **Non devono presentare tra gli ingredienti margarina e/o grassi idrogenati.**
 - Nei ravioli e/o tortellini di magro la percentuale di ricotta vaccina sul totale degli ingredienti del ripieno non deve essere inferiore **al 50%**. Nei prodotti a base di carne il ripieno non deve essere inferiore **al 30%** sul totale degli ingredienti e deve essere costituito almeno **dal 50%** di carne bovina e suina.
 - **Nella preparazione del ripieno dei prodotti a base di carne non possono essere impiegati, neppure in parte, frattaglie, spolpo di testa, mammelle, animelle nonché i prodotti di macellazione indicati commercialmente come quinto quarto e deve essere fornita attestazione scritta dal parte del sub-fornitore dell'I.A. a riprova di quanto richiesto.**
 - Devono avere aspetto omogeneo
 - Dopo cottura devono avere aspetto consistente con pasta soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, non gommoso e di sapore aromaticamente bilanciato.
 - Devono essere fornite in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso
 - Devono rispettare i limiti microbiologici riportati nella scheda n° 4
- Anomalie**
- Devono essere indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti ed alterazioni di tipo microbiologico.
 - Non devono avere retrogusto sgradevole
- Imballaggio**
- Le paste ripiene fresche devono essere in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata.
- Etichettatura**
- Il tipo fresco deve avere una conservabilità alla consegna di almeno 15 giorni.
- Trasporto**
- Per la pasta fresca, il trasporto deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C.

- Per la pasta surgelata deve avvenire a temperature di -18°C.

GRUPPO 3: SALUMI

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

Caratteristiche

- Deve possedere tutte le caratteristiche indicate nel disciplinare di produzione concernente la tutela dell'indicazione geografica protetta della bresaola della Valtellina (IGP- Reg CEE nr. 1263 del 01/07/96)
- Si richiede il prodotto ottenuto utilizzando il taglio "punta d'anca" di peso minimo 2,5 Kg.
- La stagionatura deve essere eseguita in condizioni climatiche controllate sino ad un calo peso minimo del 33% e non deve essere inferiore ai 60 giorni.
- Deve presentare i seguenti ingredienti: bovino, sale, spezie, conservante (potassio nitrato.)
- Deve essere di colore rosso rubino uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra e colore bianco per la parte grassa, profumo delicato e leggermente aromatico, gusto gradevole e moderatamente saporito, mai acido, con consistenza elastica e soda; al taglio deve presentare aspetto compatto senza fenditure.
- Deve essere ben pressata, priva di tendini, aponeurosi e grasso.
- Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui alla scheda n°5.

Anomalie

- Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali sia profondi, ed odori o sapori sgradevoli.
- Il budello deve essere privo di feltri fungini.

Imballaggio Etichettatura

- Il prodotto può essere posto in reti o confezioni sottovuoto.
- Devono essere indicati la data di produzione, intesa come inizio della stagionatura e la data di confezionamento, o almeno i mesi di stagionatura cui è stato sottoposto il prodotto.
- Nel prodotto sottovuoto l'etichetta deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente, Inoltre sull'etichetta devono essere riportati la denominazione Bresaola della Valtellina immediatamente seguita dalla menzione "Indicazione geografica protetta" e/o dalla sigla I.G.P. ed il contrassegno della comunità europea **in caratteri chiari ed indelebili.**

Parametri chimico-fisici

- | | Valori % |
|----------------|-------------------|
| • Umidità t.q. | max 65% |
| • Grasso | medio 4% - max 7% |
| • Proteine | min 30% |
| • Ceneri | min 4% |
| • Sale | 5% |

PANCETTA DOLCE

Caratteristiche

- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve essere preparata esclusivamente con i seguenti **ingredienti: suino, sale, eventualmente aromi naturali, e priva di lattosio, di proteine animali o vegetali estranee alla carne di suino e di polifosfati;**
- Deve essere stata sottoposta ad una stagionatura di almeno un mese;
- Deve essere non affumicata;

- Deve essere caratterizzata da un profumo delicato, da un sapore equilibrato tra dolce e salato; il grasso deve essere bianco.
 - Non devono essere presenti fessurazioni, determinate da una scarsa coesione tra grasso e magro, rammollimenti, parti cartilaginose e/o parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.
- Anomalie**
- Deve essere confezionata sottovuoto
 - Deve avere una pezzatura media di 1.5 Kg.
- Imballaggio**
- Alla consegna deve avere ancora 60 giorni di conservazione.
 - Il trasporto deve avvenire ad una temperatura non superiore a + 2°C- +6°C.
- Etichettatura**

PANCETTA DOLCE A CUBETTI

- Caratteristiche**
- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
 - Deve essere preparata esclusivamente con i seguenti **ingredienti: suino, sale, eventualmente aromi naturali, priva di lattosio, proteine animali o vegetali estranee alla carne di suino.**
 - Deve essere stata sottoposta ad una stagionatura di almeno un mese;
 - Deve essere caratterizzata da un profumo delicato, da un sapore equilibrato tra dolce e salato; il grasso deve essere bianco; non deve essere affumicata.-
- Anomalie**
- Non devono essere presenti fessurazioni, determinate da una scarsa coesione tra grasso e magro, rammollimenti, parti cartilaginose e/o parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.
- Imballaggio**
- Il prodotto deve essere fornito in confezioni sottovuoto o in vaschette in atmosfera modificata di pezzatura da 100 gr 120 gr, 150 gr, in funzione del fabbisogno e del menù in vigore.
- Etichettatura**
- Alla consegna deve avere ancora 60 giorni di conservazione.

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ

- Caratteristiche**
- Deve essere prodotto con cosce di suino intere **con esclusione dei prodotti "ricostituiti"**. Le cosce di suino devono originare da animali allevati in Italia o nella Comunità Europea .
 - La ditta appaltatrice deve poter documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, lo stato, ed identificare l'azienda di macellazione e di trasformazione del prodotto. Inoltre è tenuta a presentare su richiesta dell'Ente committente, tutta la documentazione di cui sopra e la documentazione concernente tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.
 - Deve essere di **alta qualità** secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005, sulla Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria, pubblicato nella Gazz. Uff. 4 ottobre 2005, n 231.
 - Deve essere **senza proteine animali (es proteine del latte, di soia e/o gelatina) o vegetali . estranee alla carne di suino; non deve contenere polifosfati, amido, fibre e/o altri additivi con attività gelificante ed addensante.**
 - Deve essere preparato solo con i seguenti **ingredienti: carne suina, sale, aromi, zuccheri, (destrosio e/o altro zucchero non proveniente dal latte), ac. ascorbico ed eritorbico come antiossidante e conservante sodio nitrito. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo; deve essere inoltre bianco, sodo e ben rifilato.**
 - **Non deve contenere allergeni o glutine.**
 - Il tasso di umidità sul prodotto sgrassato e deaddittivato (UPSD) deve essere

- inferiore o uguale a 75.5.
- Le fasce muscolari devono essere ben visibili, intatte, compatte e di colore rosato uniforme.
 - Deve presentare una buona tenuta della fetta durante il taglio ed una consistenza compatta, mai elastica.
 - Deve essere caratterizzato da un profumo delicato, sapore gradevole e non deve essere eccessivamente salato.
 - Il grasso di copertura deve essere presente, compatto ma non deve essere eccessivo né presentare parti ingiallite e/o irrancidite.
 - Nell'interno dell'involucro non deve esserci liquido.
 - Deve avere una pezzatura media di 7/10 Kg e su richiesta dell'Ufficio Comunale competente deve essere fornito anche già affettato e confezionato in vaschette.
 - Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui alla scheda n°6.
 - Non sono ammesse eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.
 - Deve essere privo di: parti cartilaginose, aree vuote (cavità) tra le fasce muscolari, sacche di gelatina, eccessiva presenza di grasso nella parte centrale e di rammollimenti.
 - Non deve presentare sapore acido, patine esterne.
 - Deve essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione, compresa la presenza di capillari rotti (picchiettature), indici d'emorragie muscolari all'abbattimento, le alveolature proteolitiche da germi alofili, mucosità da lactobacilli e streptococchi, colorazioni atipiche (es inverdimenti da lattobacilli).
- Anomalie**
- L'involucro deve essere idoneo, in materiale plastico o in carta alluminata; il prodotto deve essere confezionato sottovuoto.
 - Tutte le confezioni devono essere originali e sigillate.
- Imballaggio**
- Alla consegna il prosciutto cotto non affettato deve avere ancora 60 giorni di conservazione.
- Etichettatura**
- Il trasporto e la conservazione devono avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili ed ad una temperatura non superiore a + 2°C, +6°C
- Trasporto**

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

Caratteristiche

- Deve possedere tutte le caratteristiche relative alla tutela della denominazione di origine dei prosciutti di Parma (DOP- Reg. CEE nr. 1107 del 12/06/96)
- Deve presentare il marchio "PARMA" ed il contrassegno comunitario ben evidenti sulla confezione.
- Unici ingredienti ammessi sono: **carne di suino e sale.**
- Deve essere disossato.
- Deve avere le seguenti caratteristiche:
 - alla sezione deve presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari
 - il sapore deve essere dolce, delicato, moderatamente salato
 - l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali
 - il peso non deve essere inferiore ai 7 kg
 - l'umidità sulla parte magra non deve essere superiore al 55/58%.
 - la stagionatura non deve essere inferiore ai 14 mesi

Anomalie

- Deve essere privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti, odori

**Imballaggio
Etichettatura**

sgradevoli.

- Il prodotto fornito deve essere ben pressato e confezionato sottovuoto.
- Devono essere indicati la data di produzione, intesa come inizio della stagionatura e la data di confezionamento, o almeno i mesi di stagionatura a cui è stato sottoposto il prodotto.
- Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

Acqua: 62%

Sale: 5-5,5%

Proteine: 28%

Grassi: 5-6%

Trasporto

- Il trasporto e la conservazione devono avvenire in condizioni igienico sanitarie irreprensibili ed ad una temperatura non superiore a +4°C.

SALSICCIA

Caratteristiche

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

**Anomalie
Imballaggio**

- Non deve presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli.
- Deve essere fornita in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata.

SPECK IGP

Caratteristiche

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

Anomalie

Imballaggio

- Il prodotto deve essere fornito intero e in confezioni sottovuoto.

Etichettatura

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

Parametri chimico-fisici

Proteine totali: maggiori o uguali al 20%
Rapporto acqua/proteine: inferiore a 2
Rapporto grasso/proteine: pari o inferiore a 1.5
NaCl: pari o inferiore al 5%
KNO₃: inferiore a 150mg/Kg
NaNO₂: inferiore a 50mg/Kg

WURSTEL

Caratteristiche

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

Anomalie • Non devono presentare rigonfiamenti della confezione.

Imballaggio Devono essere confezionati sottovuoto

GRUPPO 4: CARNI

CARNI AVICOLE FRESCHE

- Caratteristiche**
- **Devono provenire da animali allevati a terra, con mangimi a base di cereali che non determinano odori o sapori anomali alle carni.**
 - Devono essere d'animali nati ed allevati da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 495/97.
 - **La ditta appaltatrice deve presentare dietro richiesta dell'Ente committente, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di origine degli animali a tutte le materie prime impiegate per la loro alimentazione.**
 - *Devono essere esenti da residui* di sostanze farmacologicamente attive e da contaminanti ambientali.
 - Non devono aver subito alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo, dal momento produzione al momento della consegna in modo costante ed ininterrotto.
 - I vari tagli anatomici devono appartenere alla classe A ex art. 6 Reg CEE n 1538/91
 - Le pezzature dei tagli devono essere uniformi
 - I tagli devono essere puliti
 - **I tagli richiesti per le carni avicole sono: petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino, spiedini di tacchino.**
 - Le caratteristiche microbiologiche delle carni avicole (prelievo effettuato sulla massa muscolare) sono riportate nella scheda n°7
- Anomalie**
- Devono essere esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da penne, piume residui, da sporcizia e/o grumi di sangue.
 - Devono essere privi di contusioni gravi (tagli e fratture), sierosità eccessiva.
 - Non devono emanare atipici odori prima e dopo la cottura;
 - Non devono avere colore, sapore ed odore anormali.
- Imballaggio**
- Il prodotto deve essere consegnato in vaschette pellicolate o confezioni sottovuoto, in funzione delle richieste.
- Etichettatura**
- L'etichetta o i documenti d'accompagnamento devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente e riportare quanto segue:
 - Sigla del paese d'origine seguita dalla sigla della provincia o province di allevamento.
 - Data di sezionamento o numero di lotto di sezionamento.
 - numero CEE di riconoscimento dello stabilimento di macellazione;
 - denominazione e sede della ditta produttrice.
 - denominazione di vendita del prodotto-taglio anatomico;
 - data di scadenza;
 - temperatura d'immagazzinaggio raccomandata;
 - stato fisico del prodotto;
 - classe d'appartenenza;
 - l'indicazione: da consumarsi dopo la cottura;

- **codice di rintracciabilità;**
 - **peso netto;**
 - **sistema di allevamento**
 - **tipologia di alimentazione**
 - **informazioni sul benessere degli animali**
- La durata del prodotto confezionato in vaschetta pellicolata, alla consegna, non deve essere inferiore a 6 giorni.
 - La durata del prodotto in confezioni sottovuoto non deve essere inferiore a 15 giorni.
- Modalità d'utilizzo**
- **Il tempo che deve intercorrere tra la consegna e l'utilizzo del prodotto non deve essere superiore a due giorni.**
- Trasporto**
- Le temperature di trasporto e di conservazione devono essere comprese tra +0°C e +4°C.
- In particolare:**
- petti di pollo
- Devono avere colore roseo, buona consistenza, e lucentezza tipica;
 - Non devono essere fibrosi, flaccidi o trasudare siero.
 - Devono essere senza forcilla, senza residui di cartilagine sternale o residui ossei.
 - Devono essere costituiti da soli muscoli pettorali.
 - Devono essere caratterizzati da un peso medio compreso tra 250 e 400 grammi.
 - La carne deve essere tenera e saporita e non presentare gusti o odori anomali.
- cosce di pollo
- Devono essere costituite da femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.
 - Le masse muscolari devono essere ben sviluppate.
 - Le carni devono avere un colore rosato tendente al giallo ed una buona consistenza; non devono presentare sierosità, macchie verdastre, ematomi ed edemi.
 - La pelle deve essere completamente spennata, spiumata ed esente da traumatismi, residui di peli, grumi di sangue, fratture e tagli; deve essere di colorito giallo-rosa, di consistenza elastica, asciutta alla palpazione digitale.
 - Devono corrispondere esattamente all'ordine richiesto: numero di pezzi e loro grammatura (richiesto peso medio compreso tra 200 e 250g).
- fesa di tacchino
- Deve essere ricavata da petto di tacchino maschio giovane, in ottimo stato di nutrizione.
 - Deve essere costituita da soli muscoli pettorali, senza residui di cartilagini o residui ossei, né pelle.
 - La carne deve essere di colore roseo; deve avere una buona consistenza; non deve presentare fibrosità; non deve essere flaccida; non deve presentare edemi ed ecchimosi dopo cottura deve essere tenera, sapida e priva d'odori e sapori anomali;
 - Deve avere un peso medio di circa 4 Kg
- Spiedini di tacchino
- Devono essere costituiti da bocconcini di tacchino inframezzati da pancetta e verdure.
 - La carne deve essere rosea, di grana fine, priva di edemi e con scarse venature; le verdure devono avere aspetto fresco e consistente.
 - Devono essere forniti sottovuoto o in atmosfera modificata.

CARNI AVICOLE SURGELATE (da utilizzarsi solo per le diete speciali, religiose e per le diete in bianco.)

- Caratteristiche**
- Devono essere di animali allevati a terra, con mangimi a base di cereali che non determinano odori o sapori anomali alle carni, nati ed allevati in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R.495/97.
 - Le caratteristiche dei prodotti devono essere analoghe a quelle indicate per le carni avicole fresche confezionate sottovuoto e non dovranno essere presenti ingredienti estranei alla carne stessa
 - Non devono aver subito alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo.
 - **Tagli richiesti: cosce di pollo, fettine pronte tra loro separate di fesa di tacchino o di petto di pollo.**
 - Le caratteristiche microbiologiche delle carni avicole (prelievo effettuato sulla massa muscolare) sono riportate nella scheda n°7.
 - La ditta appaltatrice deve presentare su richiesta dell'Ente committente, tutta la documentazione relativa al tipo di materia prima (polli), al nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione e lo Stato ed identificare l'azienda di macellazione.
- Anomalie**
- Non devono presentare fenomeni di brina superficiale, colorazioni anomale, fenomeni d'ossidazione del grasso, bruciature da congelamento, altri difetti riconducibili alla non perfetta applicazione e conservazione della catena del freddo.
- Imballaggio**
- Devono essere in confezioni originali, sigillate, ed in materiale idoneo a proteggere il prodotto da contaminazioni di qualsiasi tipo e dalla disidratazione.
- Etichetta**
- L'etichetta o i documenti d'accompagnamento devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente (Ordinanza Ministeriale del 26/08/2005 e s.m.i.) e
 - **Devono essere indicate in etichetta o sui documenti d'accompagnamento le informazioni sull'animale e sul tipo di carne, sul tipo d'allevamento e alimentazione cui gli animali sono stati sottoposti nonché la data di congelamento.**
 - Le carni surgelate devono essere fornite entro tre mesi dalla data di produzione ed essere conformi al DM 12/03/84.
- Trasporto**
- Deve avvenire a temperature di -18°C
- Modalità d'utilizzo**
- Lo scongelamento deve essere effettuato a 4°C.

CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE AD ETICHETTATURA VOLONTARIA

- Caratteristiche**
- **Devono provenire da animali assoggettati a disciplinari di etichettatura volontaria. Tali disciplinari devono essere depositati presso l'ufficio DISR VII MIPAF, secondo quanto stabilito dal DM 16/01/2015 e controllati da organismi terzi indipendenti autorizzati dal MIPAF.**
 - Devono essere fresche, di vitellone o di vitello, confezionate sottovuoto.
 - La carne di vitellone deve provenire da animali giovani maschi, non castrati, d'età compresa tra i 12 e 24 mesi di categoria A e classificati con le lettera Z.
 - La carne di vitello, deve provenire da animali d'età inferiore ai 12 mesi con lettera di identificazione V.
 - I tagli di vitello e vitellone devono provenire da classe A di conformazione R (Buono: profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono) o U (ottimo) : con stato d'ingrassamento S2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE

- Devono essere dichiarate esenti da estrogeni e da BSE.
 - Devono essere assenti sostanze ormonali ed antibiotiche.
 - La carne di vitellone deve presentare le seguenti caratteristiche sensoriali:
 - colore rosso chiaro;
 - grasso bianco-avorio;
 - grana fine e consistenza pastosa e compatta;
 - odore tipico del prodotto fresco;
 - assenza d'odori e sapori estranei, d'ecchimosi, coaguli sanguigni e peli; sapidità e tenerezza
 - La carne di vitello deve presentare le seguenti caratteristiche sensoriali:
 - colore da rosa lattescente a bianco rosato;
 - tessuto muscolare sodo; grana molto fine,
 - tessitura compatta con scarso connettivo;
 - tessuto adiposo distribuito in modo uniforme, di colore bianco latte e consistenza dura sapidità e tenerezza.
 - Le carni di vitello e di vitellone devono essere mondate da grasso e da aponeurosi nonché rifilate e pronte al taglio
 - **Lo scarto massimo accettabile al momento dell'utilizzo non deve essere superiore al 6-7%.**
 - **I tagli richiesti sono:**
 - **fesa per fettine, scaloppine, cotolette, arrosto**
 - **noce o magatello per brasato, arrosto,**
 - **sottofesa, noce per spezzatino**
 - **scamone per polpette, hamburger, ragù**
 - Le carni di vitello e di vitellone devono avere un pH compreso tra 4,5 e 5.5 e subire un periodo di frollatura della durata minima di 3 giorni
- Anomalie**
- Non devono essere presenti eccessive quantità di liquido.
 - Non devono essere presenti, colori, odori e sapori anomali.
 - Devono essere assenti sostanze ormonali ed antibiotiche.
- Imballaggio**
- Le confezioni sottovuoto devono presentare il vuoto totale e ridotta quantità di liquido; devono essere integre, di materiali idonei ed imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.
- Etichettatura**
- Le carni devono essere fornite in confezioni da: 1 Kg, 5 Kg, 10Kg.
 - L'etichettatura deve essere inamovibile, chiaramente leggibile.
 - **L'etichetta o i documenti d'accompagnamento devono inoltre riportare la denominazione e la sede dell'operatore/ organizzazione preposto all'etichettatura della carne bovina con informazioni volontarie, la denominazione e la sede dell'organismo indipendente di controllo designato dall'operatore. .**
 - Si richiedono in particolare le seguenti indicazioni:
 - denominazione commerciale del prodotto ;
 - tipo di taglio anatomico;
 - età dell'animale/data di nascita;
 - sesso,
 - data di macellazione;
 - **periodo di frollatura,**
 - **razza, tipo genetico, categoria;**
 - **metodi praticati d'allevamento, ingrasso, la razione alimentare etc;**

- categoria e classificazione secondo griglia CEE;
 - luogo di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento;
 - codice CEE della struttura presso la quale è stato macellato;
 - codice CEE del laboratorio di sezionamento;
 - **organismo di controllo conforme alla norma EN 45011 come da Regolamento Comunitario;**
 - data di confezionamento espressa in giorno, mese, anno;
 - data di scadenza espressa in giorno, mese e anno;
 - peso netto unitario;
 - modalità di conservazione;
 - **codice di rintracciabilità.**
 - La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore a 20 giorni
 - Le carni devono presentare le caratteristiche microbiologiche riportate nella scheda n°8.
- Trasporto**
- Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese tra 0°C e +4°C.

CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche

- Devono essere di suino magrone di 1° qualità, con massa magra stimata in percentuale sul peso della carcassa pari o superiore al 50% (DM Mipaf 11/07/2002 e s.m.i.) ovvero classi E ed U del decreto citato.
- Devono essere fresche e confezionate sottovuoto. Sono escluse carni di scrofa o di verro.
- **Devono essere d'animali di origine comunitaria, preferibilmente nazionale e provenire da stabilimenti riconosciuti o autorizzati ai sensi del D.Lgs. 286/94.**
- Devono essere esenti da residui di sostanze farmacologicamente attive.
- Devono presentare le seguenti caratteristiche:
 - colore rosa chiaro; consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine;
 - i grassi presenti devono essere di colore bianco e consistenza soda
- **I tagli richiesti sono: lonza senza culatello, filetto**
- Le carni devono presentare le caratteristiche microbiologiche riportate nella scheda n° 8.
- Non è consentita la fornitura di prodotto congelato

Anomalie

- Devono essere assenti segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione e d'alterazioni patologiche.
- Non sarà tollerato il prodotto che presenti sierosità esterna unita a flaccidità del tessuto muscolare, segni d'imbrunimento, colore giallo-rosa.

Imballaggio

- La confezione deve essere sottovuoto, integra, ottenuta con materiali idonei ed imballata per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.
- La merce sarà fornita in confezioni da: 1 Kg, 5 Kg, 10Kg.

Etichettatura

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

- La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni.
- Trasporto**
- Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese tra 0°C e 4°C.

GRUPPO 5: LATTE FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITA'

- Caratteristiche**
- Deve essere intero, fresco pastorizzato di alta qualità, di origine nazionale, preferibilmente regionale e deve essere utilizzato in tutte le cucine per le merende e per le colazioni (uso diretto) e nei nidi anche per tutte le preparazioni di cucina;
 - Deve essere conforme a tutti i requisiti previsti dal DM 9/05/1991, nr 185.
 - Deve essere di colore bianco opalescente tendente debolmente al giallo, di sapore gradevole, dolciastro, odore lieve e gradevole.
- Anomalie**
- Non deve presentare tracce d'antibiotici o conservanti, né additivi d'alcun tipo.
 - Non deve presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli.
- Imballaggio**
- Le confezioni devono presentarsi integre, prive d'ammaccature e sporcizia superficiale.
 - Deve essere fornito in confezioni da 1 litro o ½ litro in funzione delle necessità.
- Trasporto**
- Il trasporto del latte fresco deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 4°C ed in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.
- Etichettatura**
- Deve essere conforme al D. Lgs 24/06/2004 e s.m.i. La durata del prodotto al momento della consegna non deve essere inferiore ai 6 giorni.
- Parametri chimico-fisici**
- Peso specifico non inferiore a 1,028
 - Grasso non inferiore al 3,5%
 - Residuo secco magro non inferiore all'8,5%
 - Indice crioscopico non superiore a -0,52°C
 - Prova della fosfatasi negativa
 - Prova della perossidasi positiva
 - Antibiotici assenti
 - pH 6,6 – 6,8

LATTE UHT

- Caratteristiche**
- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale, conforme al D.Lgs. 54/1997e s.m.i.
 - Deve essere parzialmente scremato e deve essere utilizzato nelle preparazioni di cucina che richiedono il latte come ingrediente (es besciamella) ad eccezione dei nidi dove deve essere utilizzato latte fresco di alta qualità per qualsiasi preparazione di cucina.
 - La ditta appaltatrice su richiesta dell'Ente committente deve fornire tutta la documentazione relativa all'origine del latte con l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare l'azienda di confezionamento
 - Deve essere di colore bianco opalescente tendente debolmente al giallo, di sapore gradevole, dolciastro, odore lieve e gradevole.
- Anomalie**
- Non deve presentare tracce d'antibiotici o conservanti, né additivi d'alcun tipo.
 - Non deve presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli.
- Imballaggio**
- Le confezioni devono presentarsi integre, prive d'ammaccature e sporcizia superficiale.
 - Deve essere fornito in confezioni da 1 litro o ½ litro in funzione delle necessità.

- Etichettatura**
- Deve avere alla consegna un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

BURRO DI CENTRIFUGA

Caratteristiche

- **Deve essere di 1° qualità**
- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Non deve contenere additivi
- Deve essere prodotto unicamente con crema di centrifuga ricavata da latte vaccino previamente sottoposto a pastorizzazione di origine nazionale o comunitaria.
- Deve avere una struttura di buona consistenza e spalmabile, deve essere di aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme.
- Il colore deve essere bianco-giallognolo caratteristico, il sapore dolce e l'odore gradevole caratteristico.
- Al fine di garantire la tracciabilità la ditta appaltatrice per il burro deve saper definire l'area di produzione del latte.
- **E' assolutamente vietato l'uso di burro concentrato o di siero.**
- Il prodotto deve essere conforme alle caratteristiche microbiologiche riportate nella scheda n° 9.

Anomalie

- Non deve presentare difetti di odore (di formaggio, pesce, muffa), colore, sapore e fenomeni di irrancidimento.
- Non devono essere presenti in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni

Imballaggio

Le confezioni devono essere originali, sigillate, ed in grammature tali da essere consumate totalmente nella giornata, da 250/500 g nei nidi e da 500 g/1Kg nelle sdi e nelle primarie.

Etichettatura

Trasporto

- Alla consegna deve avere una durata di 60 giorni.
- Il trasporto deve avvenire a temperature tra +1°C e +6°C.

Parametri

chimico-fisici

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

FORMAGGI

Caratteristiche

- I formaggi devono essere di produzione comunitaria, preferibilmente nazionale.
- **Devono corrispondere alla migliore prima qualità commerciale.**
- Devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione, che nello stato di presentazione e di stagionatura e avere ottimo sapore e profumo.
- Devono avere una stagionatura consona al prodotto e per i formaggi DOP al rispetto dei relativi disciplinari di produzione.
- Non devono contenere alcun tipo di additivo chimico.
- Non sono ammessi i formaggi fusi (es formaggini, sottilette e simili) o contenenti sali di fusione (es preparati per pizza.)

Anomalie

- Non devono presentare difetti di aspetto, sapore, odore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.
- Non devono presentare alterazioni interne o esterne né muffe in eccesso o non caratteristiche.

Imballaggio

- Gli imballaggi secondari devono essere integri, non ammaccati, non bagnati.

Etichettatura

- Tutti i formaggi devono presentare le seguenti informazioni richieste dalla

normativa vigente. :

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

Trasporto

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

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

Grana padano DOP

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

Taleggio DOP

- Deve essere prodotto secondo quanto previsto nel DPR 15/9/88 con latte vaccino intero pastorizzato.
- Deve essere marchiato
- La pasta deve essere morbida compatta e burrosa, di colore da bianco a paglierino, priva di occhiature, o per lo più con qualche piccolo occhio distribuito irregolarmente.
- Deve presentare sapore dolce, delicato con sfumature aromatiche.
- La crosta deve essere morbida e sottile di colore rosato naturale.
- La stagionatura richiesta è di 30/40 giorni.
- Deve avere una percentuale di grasso minima del 48% sulla s.s.
- Deve essere fornito in pezzature di peso compreso tra 1.7 e 2.2 Kg.

Montasio DOP

- Deve essere marchiato a denominazione di origine e prodotto secondo quanto previsto nel D.P.R. del 10/03/86.
- Deve essere giovane, a pasta dura di colore paglierino tenue, occhiatura leggera, crosta uniforme, liscia, regolare ed elastica, di sapore dolce.
- La stagionatura deve essere di 2-3 mesi
- Si richiedono confezioni sottovuoto imballate in cartoni chiusi.

Asiago DOP

- Deve essere marchiato a denominazione di origine, DPR 21/12/78, e presentare tutte le caratteristiche tipiche stabilite dal disciplinare di produzione.
- Deve essere prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato.
- La pasta deve essere di colore bianco o leggermente paglierino, compatta.
- L'occhiatura deve essere piccola e medio diffusa.
- La crosta deve essere sottile, elastica, regolare e liscia.
- Il sapore deve essere delicato e gradevole.
- La stagionatura deve essere di almeno 6 mesi.
- E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.
- Deve essere preconfezionato in carta o film plastici ed imballato in cartoni chiusi e

- presentare sulla confezione l'indicazione della denominazione d'origine secondo quanto disposto dal DPR 22/09/81.
- Provolone dolce Valpadana DOP**
- Deve essere prodotto secondo quanto previsto nel Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 6/04/93 e successive integrazioni e modifiche.
 - Deve essere prodotto con latte vaccino intero.
 - La crosta deve essere liscia e consistente, di colore giallo dorato, la pasta deve essere di colore da bianco latte ad avorio, compatta e può presentare una leggera e rada occhiatura.
 - Grasso minimo 40%.
 - La paraffinatura in superficie deve essere di colore neutro.
 - Non devono essere presenti conservanti e coloranti.
 - Il prodotto, ricavato da pancette cilindriche di 11/12 Kg deve essere confezionato in quarti, sottovuoto.
- Emmental svizzero**
- Deve essere di prima scelta e prodotto con latte vaccino intero.
 - Deve essere di provenienza svizzera e presentare il tipico marchio.
 - La pasta deve essere dura ma elastica con occhiatura marcata e omogeneamente distribuita.
 - La pasta deve essere di colore giallo chiaro, liscia e di sapore dolce.
 - Deve essere stato stagionato da almeno 4 mesi.
 - Deve avere una percentuale di grasso minima del 45% sulla s.s.
 - Umidità max 35%
 - Non deve presentare crepe esterne, interne e/o gonfiori.
 - Si richiedono confezioni sottovuoto.
- Caciotta dell'Altopiano Asiago PAT**
- di
- Prodotto Agroalimentare Tradizionale (D.Lgs. 30/04/1988 nr 173)
 - Deve essere prodotta con latte vaccino intero o parzialmente scremato.
 - Deve essere stagionato per minimo 20 giorni e deve essere consumato entro un mese dal suo ottenimento.
 - La pasta deve essere molle, uniforme, di colore bianco latte, di sapore dolce e gustoso.
 - La crosta deve essere appena accennata, dello spessore massimo di u1 mm, asciutta, non appiccicosa, priva di screpolature.
 - Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro.
 - Deve essere caratterizzata da una percentuale di grasso minima del 30 % sulla sostanza secca.
- Crescenza**
- Deve essere di prima qualità e di provenienza comunitaria, preferibilmente nazionale.
 - Deve essere ottenuta da latte vaccino intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.
 - Priva di crosta, la pasta deve essere compatta, omogenea, burrosa, priva di occhiature e non eccessivamente molle, fondente in bocca, di colore bianco, sapore dolce e delicato e di odore caratteristico di latte.
 - I conservanti ed altri additivi devono essere assenti.
 - Non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro.
 - Il prodotto deve avere sapore gradevole e non eccessivamente acido.

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

Mozzarella

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

Mozzarella per pizza

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

Robiola

- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve essere prodotta con latte intero di vacca.
- La pasta deve essere omogenea, senza occhiature o con piccolissimi occhi di colore giallo paglierino dal gusto aromatico e saporito.
- Alla consegna deve avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza.

- Il prodotto deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna.
- Deve essere fornita in vaschette sigillate da 125/200 g o in monoporzioni da 60 g.
- Deve rispettare i parametri microbiologici riportati nella scheda n°10.

Primo sale

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

Formaggio spalmabile

fresco

- Deve essere di prima scelta e di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve essere prodotto con latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, caglio e sale.
- Deve essere esente da coloranti o conservanti.
- Deve essere confezionato in vaschette monoporzione termosaldate da 50 g.
- Alla consegna deve avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza.
- Deve essere consumato entro 5 giorni dalla data di consegna.

Ricotta di vacca

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

PANNA UHT

Caratteristiche

- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve avere un contenuto in grasso pari al 20%.

Anomalie

- Non deve presentare tracce d'antibiotici o conservanti, né additivi o coloranti d'alcun tipo.
- Non deve presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli.
- Non deve avere aspetto grumoso e/o un'eccessiva separazione delle fasi.

Imballaggio

- Le confezioni devono presentarsi integre, prive d'ammaccature e sporcizia superficiale.
- Deve essere fornita in confezioni tetrabrick da 200 o 500 ml in funzione delle necessità.

Etichettatura

- Deve avere alla consegna un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

YOGURT NATURALE E YOGURT ALLA FRUTTA

Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none">• Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.• Deve essere intero e intero alla frutta• Ottenuto da latte pastorizzato intero fermentato con <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus Bulgaricus</i>; deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero, sapore lievemente acidulo ma gradevole, consistenza liquido-cremosa, colore bianco latte o tendente al colore della frutta che è stata addizionata.• Deve essere privo di conservanti, inibenti, antifermentativi, addensanti, aromatizzanti ed altri additivi• Lo yogurt alla frutta deve essere cremoso o con frutta in pezzi in funzione delle richieste dell'Ufficio Comunale competente• La composizione dello yogurt alla frutta deve essere: yogurt, frutta, zucchero
Anomalie	<ul style="list-style-type: none">• Deve essere conforme ai parametri microbiologici riportati nella scheda n° 12• Non deve presentare sapore amaro• Non devono essere presenti colonie di muffe, grumi internamente al prodotto.• Non devono essere visibili rigonfiamenti per la produzione di gas.
Imballaggio	<ul style="list-style-type: none">• Deve essere fornito in confezioni monodose da gr. 125.
Etichettatura	<ul style="list-style-type: none">• Nello yogurt alla frutta deve essere specificato il tipo di frutta.• Al momento della consegna deve avere una durata di almeno 15 gg.
Trasporto	<ul style="list-style-type: none">• Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 4°C ed in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.
Parametri chimico-fisici	<ul style="list-style-type: none">• acidità determinata come acido lattico non inferiore allo 0.8%• conservanti ed inibenti assenti• proteine 3.3% minimo• grasso non inferiore a 3

GRUPPO 6: PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI

PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI

Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none">• Deve provenire da stabilimenti di produzione e confezionamento comunitari autorizzati ai sensi del D.lg. n 531/192 ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, o, se extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE.• La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo.• Il pesce surgelato deve avere i seguenti requisiti:<ul style="list-style-type: none">- essere in buono stato di conservazione- essere accuratamente pulito- essere privo di spine, cartilagini, membrane scure, pelle o porzioni di pelle, pinne o loro residui, resti di visceri ed organi interni- 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
- l'odore, il sapore e la consistenza dopo la cottura in acqua bollente, senza aggiunta di sale o altri ingredienti, devono essere tipici della specie e la consistenza deve essere soda
- non deve presentare ingredienti estranei alla carne di pesce, come antiossidanti o altri additivi.
- Le tipologie di pesce richieste sono:
 - **anelli di totano**
 - **anelli di calamari**
 - **filetti o tranci di platessa, nasello o merluzzo, pesce spada, branzino, orata, palombo**
 - **bastoncini e bocconcini di merluzzo impanati possibilmente non prefritti**
 - **bastoncini di totano impanati, bastoncini di salmone impanati, possibilmente non prefritti e con panatura inferiore al 40%**
- La pezzatura dei filetti di pesce deve essere omogenea e costante.
- Il pesce surgelato deve presentare i parametri microbiologici riportati nella scheda n°13.

Filetti e trance

- Non devono presentare:
 - macchie di sangue;
 - 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, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm.
- I tranci devono essere regolari, interi o divisi.

Anomalie

- Allo scongelamento il pesce non deve sviluppare odore di rancido, ammoniacale o comunque sgradevole.
- Devono essere assenti colorazioni anormali, ammuffimenti, insudiciamenti, attacchi parassitari; la consistenza non deve assolutamente essere gessosa, spugnosa o lattiginosa.
- Non devono essere presenti: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali, essiccamenti o disidratazioni superficiali, macchie di ruggine (irrancidimento dei grassi), ossidazione dei pigmenti muscolari (muscoli scuri), macchie o grumi di sangue.
- Il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici od antisettici.
- Il prodotto non deve avere mai subito interruzioni della catena del freddo. Non si devono pertanto evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazione delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili sulle confezioni o all'interno delle stesse).

Imballaggio

- Deve essere in confezioni chiuse e sigillate, ovvero contenuti in un involucro impermeabile protettivo sigillato e successivamente imballato per il trasporto
- I materiali a contatto con i prodotti della pesca devono soddisfare tutte le norme igieniche ed in particolare devono essere:
 - tali da non alterare le caratteristiche organolettiche dei prodotti della pesca;
 - tali da non trasmettere ai prodotti della pesca sostanze nocive alla salute

umana;

- sufficientemente solidi da garantire una protezione efficace da insudiciamenti, contaminazioni di qualsiasi tipo e dalla disidratazione dei prodotti della pesca

Etichettatura

- **La data di congelamento deve essere indicata in modo chiaro ed inequivocabile.**
- **Al momento della consegna i prodotti devono avere una durata minima residua di almeno 12 mesi.**
- **La zona di provenienza deve essere indicata in etichetta.**
- L'etichetta deve riportare il nr di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto dall'U.E. ai sensi del Dlgs n 531/92 e quanto richiesto dal Regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002.
- La confezione deve riportare la denominazione in lingua italiana della specie ittica.
- Su ogni confezione deve essere indicata la percentuale di glassatura e il peso del prodotto al netto della glassatura, che deve corrispondere a quello utilizzato. La glassatura non deve superare il 10% per i filetti di platessa ed 20 % per gli altri prodotti.

Trasporto

- La temperatura deve essere mantenuta in tutti i punti del prodotto ad un valore pari o inferiore a -18°C; sono tuttavia tollerate, durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.
- La consegna dei prodotti della pesca surgelati alle cucine deve avvenire con veicoli costruiti o attrezzati in modo da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura nei termini sopra descritti.

In particolare:

Bastoncini di merluzzo impanati

- Devono essere ottenuti esclusivamente da tranci di merluzzo (*Gadus morhua* o *Merluccius hubbs*) ed avere pezzatura omogenea.
- Il contenuto in merluzzo deve essere almeno **del 65%**.
- Non devono essere presenti conservanti od additivi.
- Devono essere assenti pelle, spine, parti estranee, residui di lavorazione.
- La panatura deve essere omogenea, non deve presentare colorazioni bluastre e/o punti di distacco dal prodotto.
- Le carni devono essere di colore bianco, prive di macchie e colorazioni anormali. Devono inoltre, avere una consistenza soda ed elastica (quest'ultimo parametro deve essere valutato dopo scongelamento, a temperatura ambiente).
- L'odore deve essere quello caratteristico e comunque mai ammoniacale o sgradevole.
- Il sapore deve essere privo di retrogusti.
- Non devono essere prefritti.
- Al momento della consegna i prodotti devono avere una durata minima residua di almeno 12 mesi.

Bocconcini di merluzzo panati

- Devono essere ottenuti esclusivamente da tranci di merluzzo (*pollack d'Alasca*) ed avere pezzatura omogenea.
- Devono essere lavorati a bocconcini rotondi del diametro di cm 4.
- Non devono essere presenti conservanti.
- Devono essere assenti pelle, spine, parti estranee, residui di lavorazione.
- La panatura deve essere omogenea, non deve presentare colorazioni bluastre e/o punti di distacco dal prodotto.
- Le carni devono essere di colore bianco, prive di macchie e colorazioni anormali. Inoltre devono avere una consistenza soda ed elastica (quest'ultimo parametro deve essere valutato dopo scongelamento, a temperatura ambiente).

- L'odore deve essere quello caratteristico e comunque mai ammoniacale o sgradevole.
- Il sapore deve essere privo di retrogusti.
- Al momento della consegna i prodotti devono avere una durata minima residua di almeno 12 mesi.

Platessa (*Pleuronectes platessa*)

ABTV (azoto basico volatile)	15-20 mg/100gr. Indice di alterazione >30mg/100gr
TMA-N (trimetilammina)	Indice di alterazione 4-5 mg/100gr (per le specie pescate in acqua temperate)
Hg	<0.5 mg/Kg

Nasello/Merluzzo (*Merlucius spp*)

ABTV	12-20 mg/100gr. Indice di alterazione >35mg/100gr
TMA-N	<1 mg/100gr. Indice di alterazione 8 mg/100gr
Hg	<0.5 mg/Kg

Palombo (*Mustelus spp*)

Hg	<0,5 mg/Kg
----	------------

Bastoncini di merluzzo

ABTV (azoto basico volatile)	12-20 mg/100gr. Indice di alterazione >35mg/100gr
TMA-N (trimetilammina)	<1 mg/100gr. Indice di alterazione 8 mg/100gr

Pesce spada (*Xyphias gladius*)

Hg	<1 mg/Kg
----	----------

GRUPPO 7: ORTAGGI SURGELATI

ORTAGGI SURGELATI

Caratteristiche

- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente italiani.
- Devono essere di selezione accurata, con il colore e l'odore tipici del buon prodotto, puliti, mondati e tagliati, con pezzi ben separati, di consistenza non legnosa o spappolata.
- Devono essere gradevoli al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere.
- L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore ed il grado di integrità del prodotto stesso.
- Devono riportare "elevato grado di interezza", in altre parole il 90% del peso deve essere costituito da unità intere.
 - **Ortaggi richiesti:**
 - **Asparagi**
 - **Broccoletti**
 - **Carotine baby**

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

- Le caratteristiche microbiologiche cui devono essere conformi sono riportate nella scheda n° 14.

Anomalie

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

Imballaggio

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

Etichettatura

Trasporto

In particolare

Fagiolini fini

- La durata alla consegna deve essere di almeno 12 mesi.
- La temperatura di trasporto deve essere di ~18°C.

- Non sono ammesse forniture che su 1000 grammi di prodotto campione contengano più di n° 10 fagiolini non spuntati (ovvero fagiolini che presentano ancora una o entrambe le estremità non spuntate) e/o più di n° 20 fagiolini macchiati (ovvero fagiolini che presentano macchie esterne).

- Non devono presentare baccelli con filo legnoso non commestibile

Punte di asparagi

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

Carote o baby

- Devono riportare un elevato grado di interezza.
- I prodotti non devono presentare macchie di colore contrastante col normale colore del prodotto, corpi estranei; taglio imperfetto.

Cuori di carciofo

- Devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati.
- Non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini o da insetti.
- La consistenza non deve essere legnosa

- Non devono essere presenti corpi estranei
 - L'odore ed il sapore devono essere quelli propri del prodotto d'origine.
- Minestrone surgelato
- Devono essere specificate da parte del fornitore le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 12 diverse verdure.)
 - Le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm. 10x10 (esclusi i legumi)
 - Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere.
 - Il colore e l'odore devono essere tipici del buon prodotto.
 - La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spapolato.
- Piselli fini/finissimi
- Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi.
 - La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa (dopo scongelamento e cottura.)
 - Devono avere l'odore tipico di un buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico sia su prodotto surgelato sia su prodotto cotto, e cioè zuccherino (dolce), non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo), senza retrogusti anormali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuti a cattiva lavorazione.
- Spinaci a cubetti, erbe e coste
- Si richiede un prodotto molto pulito, privo di terra, di terriccio e di parti asportabili dell'ortaggio
 - Non devono essere presenti insetti e loro frammenti
 - Non è ammesso il prodotto in cui si rilevino macchie di colore contrastante con il normale colore, insufficiente asportazione della parte basale e delle radici, corpi estranei, porzioni scolorite

GRUPPO 8: VERDURE E FRUTTA FRESCA–LEGUMI SECCHI –FUNGHI SECCHI

ORTAGGI FRESCI

Caratteristiche

- Devono essere di **prima scelta o extra** come stabilito dalle normative CE di riferimento del singolo prodotto.
- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale
- Devono avere adeguato sviluppo e **maturazione naturale ed essere acquistati nel periodo di giusta maturazione rispettando la naturale stagionalità.**
- **Devono essere freschi, di recente raccolta.**
- Devono arrivare a destinazione **al giusto grado di maturazione** e maturi in modo omogeneo
- Devono essere sani, puliti e di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori ed odori estranei
- Devono essere asciutti, privi di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei
- Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità di peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%.
- I parametri microbiologici cui devono essere conformi sono riportati nelle schede n° 15 e 16.

Anomalie

- Non devono aver subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione.
- Non devono essere danneggiati per eccessiva conservazione.
- Non devono essere attaccati da parassiti animali e vegetali (larve in attività biologica, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti derivati, necrosi, ecc.).
- Non devono presentare tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature.
- Devono essere esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari.
- Non devono essere eccessivamente bagnati

Etichettatura

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

Imballaggi

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

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

Carote

- Devono essere novelle, intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee e di umidità esterna.
- Non devono essere germogliate, né legnose, né biforcute e non devono avere odori o sapori estranei.
- Il calibro minimo accettabile per le carote di radice grande è di 20 mm di diametro o peso di 50 g.

Cipolle e aglio

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

Finocchi

- Devono avere un diametro minimo di 60 mm.

Insalate

- Deve essere sempre indicata la denominazione.
- I cespi devono essere interi, ben formati, turgidi, dall'aspetto fresco e privi di parassiti, esenti da danni da gelo.
- Le lattughe devono avere un peso medio di 150 g per cesto.
- Non sono ammesse le varietà caratterizzate da un sapore amaro (es cicoria o indivia.)

Melanzane

- Devono essere intere, sane, pulite fornite di calice e peduncolo.
- La maturazione deve essere sufficiente senza che la polpa sia fibrosa o legnosa.
- Il peso minimo accettabile per ogni melanzana è di 100 g.

Patate

- Devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata.
- Devono essere prive di terra, ammaccature
- Non devono presentare tracce di verde (solanina) e di germogliazione incipiente;
- devono essere immuni da virus, funghi o parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura, essere esenti da odori di qualunque origine avvertibili prima e dopo la cottura
- Non devono essere trattate con anti germoglianti.
- Devono essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.
- Devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una singola coltivazione e varietà.
- Il peso delle patate deve essere compreso tra 60 e 270 A.
- Pesi inferiori a 60 g saranno ammessi esclusivamente per le patate novelle.

Peperoni dolci

- Devono essere interi, freschi, ben sviluppati, consistenti nella polpa, privi di lesioni, di cicatrizzazione e muniti di peduncolo, esenti da danni da gelo.

- Pomodori per insalata
- Devono essere forniti sia quelli tondi (compresi i pomodori ciliegini) che costolati. Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei.
 - Devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro 2/3 giorni.
 - Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.
 - Il calibro minimo accettabile (ad eccezione dei pomodori ciliegia) è di 35 mm.
- Zucchine
- Devono essere di peso compreso tra 100/200 grammi, intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati e tenere, munite di peduncolo e consistenti, esenti da danni o da cavità interne, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.
- Verze
- Devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata.
 - Devono essere di aspetto fresco, con foglie non imbrattate e prive di danni da gelo.
 - I cespi devono essere compatti e ben chiusi.

FRUTTA FRESCA ED AGRUMI

Caratteristiche

- La merce fornita deve appartenere alla **1ª categoria commerciale o extra** come stabilito dalle normative CE di riferimento del singolo prodotto.
- Devono essere di provenienza comunitaria, preferibilmente nazionale ad eccezione delle banane che, in particolare, devono provenire dal commercio equo e solidale.
- 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 più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.
- Devono essere di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie richiesta nell'ordinazione.
- **Devono avere raggiunto la maturazione fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o essere bene avviata a maturazione ottimale nello spazio di due o tre giorni.**
- Devono essere di omogenea ed uniforme maturazione.
- Le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte di prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione
- Devono essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione o gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovra maturazione; non devono inoltre presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione.

Anomalie

- Non devono aver subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione.
- Non devono essere danneggiata per eccessiva conservazione.
- Non deve portare tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature.
- Non devono essere attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta e della verdura, dermatosi, incrostazioni nere di fusaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc...

Imballaggi
Etichettatura

- Non devono presentarsi umida di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto alla permanenza del prodotto in frigorifero.
- Devono essere nuovi
- Ogni fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà, dalla categoria, dalla calibratura, se prevista, e dall'origine .

Lo stesso tipo di frutta non deve essere servito due volte nella stessa settimana e la banana deve essere servita una volta la settimana in ogni settimana prevista dai menù; la rotazione della frutta deve tenere conto anche della stagionalità nel rispetto del seguente calendario stagionale:

Gennaio	arance, banane, mele, pere, kiwi, mandarini, mandaranci, clementine senza semi
Febbraio	arance, banane, mele, pere, kiwi, mandarini, clementine senza semi
Marzo	arance, banane, mele, pere, kiwi
Aprile	banane, mele, pere, kiwi, nespole, fragole
Maggio	fragole, banane, ciliegie, nespole, mele, pere, albicocche, pesche noci
Giugno	albicocche, pesche, prugne, banane, ciliegie, fragole, mele, pere estive, anguria, meloni
Luglio e agosto	albicocche, angurie, ciliegie, meloni, pere estive, pesche, susine, banane
Settembre	uva, banane, prugne, mele, pere, pesche, susine,
Ottobre	uva, mele, pere, kiwi, banane, mapo
Novembre	pere, mele, mandarini, banane, mandaranci, arance, kiwi, clementine senza semi
Dicembre	arance, banane, mele, pere, mandarini, clementine senza semi

Oltre alle caratteristiche generali, che devono essere rispettate per tutta la frutta, di seguito vengono indicate le specifiche particolari richieste per alcuni prodotti:

Albicocche

- Devono essere intere, pulite e sane, prive di lesioni o attacchi di origine parassitaria.
- Il colore deve essere omogeneo con sfumature circa intense.
- La polpa deve essere arancione o arancione scuro, succosa, non farinosa.
- Si richiede un diametro minimo, misurato nel punto di massima grossezza, di 30 mm.

Angurie

- Devono essere ben formate, intere, consistenti e mature; senza fessurazioni e/o ammaccature.
- Il peduncolo deve essere lungo al massimo cm. 5

Arance

- Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%.
- Devono essere di consistenza soda, con scorza liscia e polpa di colore brillante.
- Non devono essere presenti macchie anormali sulla superficie.
- Devono essere da tavola quindi di facile pelatura e non da spremuta.
- Devono avere un diametro, misurato nel punto di massima grossezza, non inferiore a 60 mm.

- Banane
- Non devono essere completamente mature; devono essere intatte, intere, sode, col peduncolo sano senza piegature né tracce di disseccamento.
 - Il peso medio di ogni frutto deve essere compreso tra 145/175 g, il calibro tra 40/50 mm.
 - **Devono provenire dal Commercio Equo Solidale e riportare sulle confezioni il marchio di garanzia del Commercio Equo e Solidale TransFair.**
- Ciliegie
- Devono essere provviste di peduncolo e non presentare lesioni, ammaccature, bruciature o difetti provocati dalla grandine.
- Fragole
- Devono presentarsi intere, sane, con peduncolo verde, non secco.
 - Devono essere consistenti, senza rammollimenti, lucide e brillanti.
 - Non devono essere presenti muffe ed ammaccature.
- Mandarini, clementine senza semi e mandaranci
- Possibilmente privi di semi
 - Devono essere consistenti e succosi, con un contenuto minimo di succo del 40%.
 - Devono essere interi, sani, senza danni da gelo.
 - La buccia deve avere colore uniforme.
 - Non sono ammessi frutti con un diametro, misurato nel punto di massima grossezza, inferiore a 45 mm per i mandarini comuni e a 35 mm per clementine e monreal.
- Mele
- Devono essere di almeno 3 varietà differenti (es. Golden Delicious, Stark Delicious, Red Delicious, Stayman Red, Jonathan.)
 - Sono da escludere le mele con polpa farinosa.
 - Si richiede un calibro minimo di 70 mm
- Meloni
- Devono essere puliti, integri, ben sviluppati.
 - Devono essere di peso elevato rispetto al volume e presentare una buccia senza ammaccature e spacchi.
 - Devono emanare il profumo caratteristico
- Pesche
- Devono essere a pasta bianca e gialla
 - Devono essere integre ed al giusto grado di maturazione.
 - Si richiede un diametro minimo, misurato nel punto di massima grossezza, di 67/73 mm.
- Pere
- Devono essere di almeno 3 varietà diverse (Williams, Abate, Kaiser, Conference, Decana, ecc...) tra quelle a miglior conservabilità
 - Si richiede un diametro minimo di 55 mm, misurato nel punto di massima grossezza, per le varietà frutto grosso e di 50 mm per le altre varietà; non è obbligatorio rispettare un calibro minimo per le forniture di pere estive commercializzate prima del 1° agosto (es coscia gentile, precoce di Altedo etc.)

Uva bianca e nera

- A rotazione, varietà Italia e Regina
- Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, puliti, di colorazione conforme, priva di ammaccature e senza residui di antiparassitari.
- Deve essere esente da tracce di attacchi di parassiti e di muffe.

Kiwi

- Devono avere buccia marrone dorata, ricoperta di leggera peluria, essere morbidi al tatto, con polpa verde e succosa, di sapore dolce acidulo.
- Devono essere privi di odori e sapori estranei.
- Non devono essere avvizziti e molli, doppi o multipli.
- Non deve essere presente il peduncolo
- Ogni frutto deve essere caratterizzato da un peso non inferiore a 80 g.

FRUTTASECCA

NOCI

Caratteristiche

Devono provenire dall'ultimo raccolto
Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
Devono presentare odore e sapore gradevoli.
Devono essere esenti da conservanti e da additivi.
Devono essere esenti da alterazioni

Anomalie

Devono essere sgusciate ma non tritate
Devono essere privi di muffe, insetti o altri corpi estranei.
Non devono presentare gherigli ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati.

Imballaggio

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

LEGUMI SECCHI E SURGELATI

Caratteristiche

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

Anomalie

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

Imballaggio

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

Etichettatura

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

GRUPPO 9: UOVA

UOVA FRESCHE categoria "A" o Extra

Caratteristiche

- **Le uova devono essere esclusivamente di gallina allevate all'aperto ed alimentate solo con mangimi di origine vegetali, di provenienza comunitaria, preferibilmente nazionale, fresche**, ed avere tutte le caratteristiche appartenenti alla categoria "A" quali:
 - **peso: non inferiore a 65 gr**
 - guscio e cuticola: normali, puliti, intatti
 - 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 soltanto come ombatura, 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. All'apertura deve essere globoso, con membrana vitellina priva di grinze.
 - germe: sviluppo impercettibile;
 - odore: prive di odori estranei (es paglia, muffa e simili)
- Non devono essere state pulite con trattamenti umidi o altri procedimenti né prima né dopo la classificazione.
- Non devono essere state sottoposte a trattamenti di conservazione né essere state refrigerate prima della consegna.
- Devono rispondere alle caratteristiche microbiologiche riportate nella scheda n°17.

Imballaggio etichettatura

- ed** • Devono essere in confezioni originali
- Gli imballaggi devono avere le caratteristiche previste dai Regolamenti CEE e loro successive modifiche.
- In particolare l'imballaggio deve riportare il nominativo del centro di imballaggio, il numero delle uova, la categoria di qualità relativa al peso, la data di deposizione delle uova e la data ultima per l'immissione delle uova al consumo, il termine minimo di conservazione, il sistema di allevamento ed il codice di rintracciabilità. Su ogni uovo deve essere riportati il codice ovvero le informazioni che assicurano la rintracciabilità (codice di stabilimento di produzione, numero che identifica il tipo di allevamento, sigla del Paese di produzione).
- **Le uova fornite devono avere un periodo di conservazione di 21 giorni.**
- La consegna deve avvenire entro 4 giorni dalla data di confezionamento.

Modalità di utilizzo

- Il consumo deve avvenire entro i 10 giorni successivi alla consegna.

UOVA PASTORIZZATE FRESCHE

Caratteristiche

- Le uova pastorizzate confezionate devono essere ottenute esclusivamente da uova di gallina, intere, sgusciate, di categoria A.
- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Devono provenire da stabilimenti riconosciuti ed essere stati preparati conformemente al Dlgs n° 65 del 4/02/93.
- Non devono contenere additivi

- Anomali**
 - Devono essere assenti frammenti di guscio, corpi estranei, odori anomali o altri impurità.
- Etichettatura**
 - Devono avere, alla consegna, una durata di almeno 20 giorni.
- Imballaggio**
 - Devono essere confezionate in confezioni da 1 lt.
- Trasporto**
 - Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e 4°C.
- Modalità di utilizzo**
 - Le confezioni, una volta aperte, devono essere utilizzate immediatamente.
 - **Il contenuto non utilizzato deve essere eliminato. Non è ammessa la presenza nei frigoriferi di confezioni non sigillate.**

GRUPPO 10: OLI ALIMENTARI

OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA

- Caratteristiche**
 - Deve essere limpido, privo di impurità ed avere sapore gradevole non eccessivamente forte, odore fragrante, gradevole, gusto sapido che ricorda quello delle olive.
 - Deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di “olio extra-vergine d’oliva con acidità inferiore all’1% “
 - Deve essere di origine comunitaria , preferibilmente nazionale.
 - Se sottoposto ad un panel test l’olio extravergine deve essere caratterizzato da un punteggio non inferiore a 6.5, senza tolleranze.
 - **L’olio extravergine deve essere un olio giovane, proveniente dall’ultima campagna olearia** (se il dato non è disponibile in etichetta farà fede la dichiarazione del produttore della campagna olearia del prodotto fornito), **consegnato entro 3-12 mesi dalla produzione**
 - Prima dell’inizio della fornitura la ditta dovrà sottoporre all’attenzione dell’Amministrazione Comunale tre tipi di olio extravergine che saranno testati dalla stessa per individuare il più idoneo al consumo.
- Anomalie**
 - Il prodotto non deve presentare difetti di gusto (sapore di terra, di verme, di muffa) o odore di rancido.
- Imballaggio**
 - Le confezioni devono essere da 1 litro o da 5 lt, dotate di idoneo sistema di chiusura, recante impresso, oltre alle previste indicazioni di legge, l'anno di produzione.
 - I contenitori devono essere sigillati, opachi, scuri, in vetro o banda stagnata.
 - Nel caso di contenitori metallici deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente perfetto.
 - I contenitori metallici non devono presentare ammaccature, ruggine od altri difetti.
- Etichettatura**
 - Al momento della consegna la conservabilità dell’olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.
 - **L’etichetta dell’olio extravergine di oliva deve presentare le diciture “olio extravergine di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici ” e “olio extravergine di oliva 100% italiano”se di origine italiana.**
- Parametri chimico-fisici**
 - acidità % max 0.8%
 - n° di perossidi meq/02/kg max 12
 - trinoleina % max 0,35

- spettrofotometria k 232 max 2,1
- spettrofotometria k 270 max 0,160

GRUPPO 11: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

POMODORI PELATI DI QUALITÀ SUPERIORE

Caratteristiche

- Devono avere colore rosso vivo uniforme, odore e sapore caratteristici, immersi in liquido di governo. I frutti devono essere interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle, di peduncoli e di parti depigmentate.
- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente italiana.
- **Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70 % del peso netto.**
- Devono essere privi di antifermentativi, acidi e metalli, conservanti e coloranti.
- I pomodori pelati confezionati in banda stagnata devono provenire dall'ultimo raccolto (se il dato non è disponibile in etichetta farà fede la dichiarazione del produttore.)

Anomalie

Imballaggio

- Non devono avere parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia.
- I contenitori devono essere in banda stagnata.
- Le confezioni devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, punti di corrosione interni.
- Si richiedono confezioni di dimensioni tali da esaurirne l'uso nella giornata. Si richiedono confezioni da 2.5 Kg e da 400 g.

Etichettatura

- L'etichetta deve riportare la quantità netta di prodotto e il peso del prodotto sgocciolato.
- Il contenitore o il dispositivo di chiusura devono recare impressa o litografata o apposta in modo indelebile la dicitura d'identificazione del lotto di produzione.
- All'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 3 anni di conservazione.

TONNO IN CONSERVA

Caratteristiche

- Deve essere prodotto da stabilimenti nazionali o comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE.
- **Deve essere al naturale o in olio di oliva o extravergine di oliva, in funzione delle richieste dell'Amministrazione Comunale..**
- Deve essere costituito da un trancio intero costituito da un'unica porzione di pesce ottenuto da un taglio trasversale della massa muscolare.
- Deve presentare odore gradevole, colore rosa chiaro uniforme in tutte le sue parti, consistenza omogenea e compatta.
- Il contenuto in istamina deve essere < 200 ppm.

Anomalie ed alterazioni

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

Imballaggio

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

Etichettatura

- Alla consegna il prodotto deve avere una durata di almeno 24 mesi.

GRUPPO 12: PRODOTTI DOLCIARI

BUDINI

Caratteristiche

- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- In base alle richieste devono essere forniti budini confezionati freschi pastorizzati, stabilizzati termicamente mediante trattamento UHT o polveri per budini.
- **Devono essere ai gusti di vaniglia, cioccolato, crem caramel.**
- I budini pronti devono essere a base di latte intero, panna, zucchero, amido di mais e dell'ingrediente caratterizzante il gusto. La percentuale massima di carboidrati deve essere del 25%.
- **Sia le polveri sia il prodotto pronto per il consumo devono essere prive di esteri di mono e di gliceridi degli acidi grassi, coloranti non naturali, conservanti.**

Anomalie

- Non devono presentare odore, sapore a colore anormali e sgradevoli.

Imballaggio

- Le confezioni monodose devono essere di 125 grammi circa.

Etichettatura

- Alla consegna il prodotto pronto fresco deve avere una durata di almeno 15 giorni.

Trasporto

- La temperatura di trasporto del budino pastorizzato deve essere inferiore a +10°C.

BISCOTTI SECCHI E FROLLINI

Caratteristiche

- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura.
- Devono essere preparati con farine **tipo "0", "00", burro e/o oli vegetali, latte fresco anche parzialmente scremato e uova.**
- **Devono essere esenti da margarine, oli e grassi idrogenati, oli e/o grassi di cocco e palma, strutto, additivi.**
- **Devono essere dolcificati esclusivamente con zucchero.**

Anomalie

- Non devono presentare difetti (macchie, spezzature, rammollimenti atipici, sapore ed odore anomali).

Imballaggio

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

- Possono essere richiesti in confezioni monoporzione da 30 g.

Etichettatura

- Alla consegna devono presentare una conservabilità di almeno 12 mesi.

CHIACCHIERE

Caratteristiche

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

- Devono essere esenti da margarine, oli e grassi idrogenati, oli e/o grassi di cocco e palma, strutto, additivi.

Imballaggio

- Devono essere confezionati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari che le proteggano dall'insudiciamento.

CIOCCOLATO

AL LATTE

Caratteristiche

- Deve essere di origine italiana o comunitaria.
- Deve essere **preparato con zucchero, latte in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, lattosio e proteine del latte, lecitina e aromi naturali.**
- Deve essere esente da conservanti e da e grassi diversi dal burro di cacao e dai grassi del latte.
- Deve presentare un contenuto minimo di cacao del 30%.
- Deve essere di colore marrone uniforme, caratterizzato da una tessitura finissima ed omogenea, sapore armonico, profumo delicato e caratteristico;

Alterazioni

- Deve essere privo di difetti ed aloni.

Imballaggio

- Si richiedono confezioni originali monoporzione da 20/30 g.

Etichettatura

- Alla consegna deve presentare una durata non inferiore a 12 mesi.

PRODOTTI DOLCIARI CONFEZIONATI (PANETTONE, PANDORO, COLOMBA).

Caratteristiche

- Devono essere di origine italiana o comunitaria
- Devono essere forniti nel periodo Natalizio (Panettone, Pandoro) e Pasquale.
- Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura.
- Panettone, Pandoro e Colomba devono essere prodotti con farine di grano tenero tipo "0", "00", burro, latte fresco anche parzialmente scremato e uova. **Non saranno accettati grassi diversi dal burro;** devono essere dolcificati esclusivamente con zucchero.
- Dovranno essere forniti i prodotti equivalenti per le diete speciali.

Imballaggio

- Devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.
- Possono essere richiesti in confezioni monoporzione.
- Alla consegna devono presentare una conservabilità di almeno 12 mesi.

PRODOTTI DOLCIARI NON CONFEZIONATI

Caratteristiche

- Crostate, torte alle mele, torte allo yogurt, torta margherita, biscotti di frolla e dolci analoghi dovranno essere prodotti nelle cucine e nei centri cottura. La ditta, per scuole primarie e secondarie, potrà però proporre all'Amministrazione Comunale la possibilità di far realizzare i dolci in modo artigianale presso forni artigianali e/o pasticcerie nazionali e preferibilmente regionali entro le 24 ore antecedenti la somministrazione, **con gli ingredienti richiesti nelle relative ricette indicate nelle tabelle dei pesi a cotto allegate al CSA.**
- **L'Amministrazione Comunale si riserva di dare l'autorizzazione alla fornitura solo previa valutazione della scheda di composizione dei prodotti e presa**

visione della documentazione attestante che la produzione avvenga presso forni artigianali e/o pasticcerie. Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura.

- Per la loro realizzazione non saranno accettati grassi diversi dal burro e dolcificanti diversi dallo zucchero.
- Devono essere confezionati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

CONFETTURE DI FRUTTA

Caratteristiche

- Devono essere del tipo extra, ottenute cioè dalla mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e polpa di una sola specie di frutta nelle seguenti **varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna, fragola.**
- Devono essere prodotti in paesi della Comunità Europea o in Italia.
- Il prodotto deve essere privo di aromi e coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.
- La quantità di polpa utilizzata, rispetto agli zuccherini, non deve essere inferiore al 45%.

Imballaggio

- Le confezioni sigillate devono essere monoporzioni di circa 30 grammi o di barattoli in vetro da 500 grammi in funzione delle esigenze.

Etichettatura

- L'etichetta deve riportare la % in peso di frutta usata;
- Al momento della consegna la conservabilità deve essere superiore ai 12 mesi.

GELATO

Caratteristiche

- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve essere a base di latte (primo ingrediente) e zucchero, burro o grassi vegetali **non idrogenati e in ogni caso diversi dalla palma e dal cocco**, panna, con o senza uova o alla frutta (con un minimo di 10% di frutta.)
- **Non è ammesso l'uso di prodotti contenenti conservanti, coloranti e/o aromatizzanti non naturali.**
- **Non è ammessa la presenza di grassi idrogenati e di grassi derivati dal cocco e dalla palma neppure nel biscotto (se è fornito un gelato a sandwich) o nella cialda (se è fornito gelato a cono.)**

Anomalie

- Deve essere conforme ai parametri microbiologici riportati nella scheda n° 18.
- Non deve presentare odore, sapore a colore anormali e sgradevoli.
- Non deve presentare segni comprovanti un parziale scongelamento del prodotto, quali cristalli di ghiaccio sull'esterno delle confezioni e/o grumi di ghiaccio all'interno.

Imballaggio

- Deve essere fornito in confezioni monodose sigillate da 50-60 grammi o 80 grammi, in base alle richieste. In particolare nelle scuole materne e nei nidi si potranno richiedere gelati in coppette monodose con cucchiaino a perdere.

Etichettatura

- Le confezioni devono riportare ben leggibile il termine minimo di conservazione.
- Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 6 mesi di conservazione.

Trasporto

- Il trasporto deve avvenire alla temperatura di - 15°C, la catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata.

Caratteristiche

- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- I ghiaccioli devono essere composti da sciroppi o estratto di frutta ed acqua

Anomalie
Imballaggio
Etichettatura

- Non devono essere presenti coloranti e/o aromatizzanti non naturali.
- Devono essere conformi ai parametri microbiologici riportati nella scheda n° 18.
- Non devono presentare odori, sapori e colori anormali e sgradevoli.
- Devono essere forniti in confezioni monodose sigillate.
- Le confezioni devono riportare ben leggibile il termine minimo di conservazione.
- Alla consegna devono avere almeno 6 mesi di intervallo rispetto al termine minimo di conservazione.
- Il trasporto deve avvenire alla temperatura di - 15°C, la catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata.

MIELE

Caratteristiche

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

Alterazioni

- **Non deve:**
 - presentare sapore acido od odore estranei (fumo, pungente e/o di fermentato);
 - avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
 - essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi; presentare un'acidità modificata artificialmente;
 - essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine
- Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

Imballaggio

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

Etichettatura

- Il prodotto deve essere fornito due anni prima rispetto al termine minimo di consumazione. .

PUREA DI FRUTTA

Caratteristiche

- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve corrispondere a quanto richiesto dal DL nr 50 del 20/02/2004.
- Può essere fornita mono frutto o a due frutti a secondo delle richieste dell'Ufficio Comunale competente
- Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti.
- Deve essere fornito in confezioni monoporzione da 100-125 g.

Anomalie

Imballaggio

GRUPPO 13: ALTRI PRODOTTI

ACETO

Caratteristiche

- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve essere di puro vino
- Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.
- Deve essere bianco

Imballaggio

- Deve essere fornito in bottiglie di vetro da 1 e 2 litri Sull'etichetta devono essere presenti:

Etichettatura

- il contenuto reale di aceto con relativo grado di acidità;
- gli estremi dell'autorizzazione ministeriale.

ACQUA

L'acqua dovrà essere prelevata dall'acquedotto comunale nei refettori e/o nelle cucine e somministrata in apposite caraffe.

Il riempimento delle caraffe dovrà essere effettuato nei trenta minuti antecedenti la somministrazione del pasto.

Al termine del loro utilizzo le caraffe dovranno essere opportunamente lavate in modo che in esse non siano presenti residui di lavaggio e di detersivo.

In caso di emergenza, a richiesta dell'Ente committente, la ditta appaltatrice a sue spese dovrà fornire acqua minerale naturale. Lo smaltimento dei vuoti dovrà essere effettuata negli appositi cassonetti per la raccolta differenziata dei rifiuti.

ACQUA MINERALE NATURALE

Caratteristiche

- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve essere naturale, minimamente mineralizzata per il nido (residuo fisso non superiore a 50 mg/l.)
- **Deve essere naturale, minimamente mineralizzata od oligominerale (residuo fisso compreso tra 50 mg/l e 500 mg/l) per i bambini sopra i 3 anni ed adulti.**
- I nitrati non devono essere superiori a 10 mg/l.

Imballaggio

- Deve essere in bottiglie in PET da 0.33 litri, 0,5 litro, 1 litro, 1,5 litri o in bottiglie di vetro da 1 litro, in funzione delle richieste dell'Ente committente.

CACAO IN

Caratteristiche

- Deve essere amaro
- Deve essere preparato con cacao, aromi e carbonato di potassio come correttore di acidità.

Alterazioni

- Deve essere privo di frammenti di insetti o di corpi estranei.

POLVERE

Imballaggio
Etichettatura

- Deve essere fornito in confezioni sigillate da 250 g.
- Alla consegna deve presentare una durata non inferiore a 24 mesi.

CAMOMILLA

Caratteristiche

- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale
- Si richiedono l'estratto solubile di camomilla e la camomilla in bustine.
- L'estratto solubile deve essere costituito da zuccheri (saccarosio, sciroppo di glucosio, destrosio) ed estratto secco di camomilla.
- Le bustine devono essere integre e contenere fiori interi o da parti di fiore.

Alterazioni

- Il prodotto contenuto nelle bustine deve essere privo di frammenti di insetti o di corpi estranei.

Etichettatura

- Deve avere la durata di almeno 1 anno

CAPPERI

Caratteristiche

- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Devono essere sotto sale
- Devono essere, maturi, sani, integri, privi di larve, difetti e con colore, sapore e odore caratteristico.
- Devono rispondere a quanto richiesto dal D.L. 25/01/1992 nr. 107

Imballaggio

- Devono essere forniti in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

LIEVITO PER DOLCI

Caratteristiche

- Deve essere in polvere
- Deve essere in involucri monodose sigillati.

Imballaggio

MAIONESE

Caratteristiche

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

Imballaggio

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

OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE

- Caratteristiche**
- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale
 - Devono essere in salamoia
 - Devono essere prive di noccioli
 - Devono essere integre ovvero non spappolate per un eccessivo trattamento termico.
 - Devono essere prodotte esclusivamente con i seguenti ingredienti: olive, sale, ac. citrico e lattico come correttori di acidità, e acido ascorbico come antiossidante; prive di stabilizzanti od altri additivi;
- Imballaggio**
- Devono essere fornite in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

ORZO SOLUBILE

- Caratteristiche**
- Deve essere di provenienza comunitaria, preferibilmente nazionale.
 - Deve essere fornito orzo tostato solubile
 - Non deve contenere altri ingredienti e additivi.
- Alterazioni**
- Non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.
- Imballaggio**
- Deve essere fornito in confezioni munite di sistema a chiusura del peso di 120 grammi circa.
- Etichettatura**
- Deve avere la durata di almeno 1 anno

PESTO

- Caratteristiche**
- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
 - **Deve essere a base di basilico, grana padano, olio di oliva o extravergine di oliva, pinoli e/o anacardi.**
 - Deve essere privo di additivi e conservanti.
 - Deve presentare le caratteristiche microbiologiche riportate nella scheda n° 19.
- Imballaggio**
- Deve essere fornito in confezioni in vetro e in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

PREPARATI PER BRODO VEGETALE

- Caratteristiche**
- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
 - Devono essere preparati con proteine di origine vegetale.
 - Possono essere in forma di polvere o granulari.
 - **Non devono contenere grassi idrogenati.**
- Anomalie**
- Devono essere esenti da sapori e odori anomali.
 - Devono essere di colore uniforme, di aspetto omogeneo.
- Imballaggi**
- Devono essere forniti in barattoli di materiale plastico, facilmente richiudibili del peso di 1 Kg.

PREPARATO

Caratteristiche

PER BUDINO

- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve essere preparato con i seguenti ingredienti zucchero, amido di mais, aromi naturali, addensanti carragenani, coloranti naturali, destrosio e cioccolato nel preparato al cioccolato.
- **Non sono ammessi tra gli ingredienti grassi od oli di nessun tipo e conservanti, coloranti od altri additivi.**
- Tipi di prodotto richiesto: preparato ai gusti vaniglia, cacao o creme caramel
- Deve essere privo di frammenti di insetti o di corpi estranei.
- Deve essere fornito in buste sigillate da 500 g/1 Kg.
- Alla consegna deve presentare una durata non inferiore a 12 mesi.

Alterazioni

Imballaggio

Etichettatura

PREPARATO

Caratteristiche

SOLUBILE PER IL LATTE A BASE DI CACAO MAGRO

- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Deve essere preparato con i seguenti ingredienti: zucchero, cacao magro, destrosio, lecitina di soia, sale ed aromi.
- Deve essere privo di frammenti di insetti o di corpi estranei.
- Deve essere fornito in confezioni sigillate da 500 g.
- Alla consegna deve presentare una durata non inferiore a 12 mesi.

Alterazioni

Imballaggio

Etichettatura

SALE

Caratteristiche

- Tipi richiesti: fino e grosso
- Deve essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
- Il sale grosso deve essere marino integrale.
- **Il sale fino deve essere iodato/iodurato, conforme al D.M. 255 dell'1/08/90.**
- Il sale fino può essere addizionato di anti agglomeranti alle condizioni previste dal D.M. 31/03/65 e sue successive modifiche.
- Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale.

Etichettatura

L'etichetta deve riportare:

- nella denominazione di vendita la specifica destinazione "d'uso";
- il tipo d'estrazione da cui si ottiene il sale;
- la specificazione inerente forma di presentazione(fino/ grosso) e l'eventuale processo di lavorazione.

Parametri chimico-fisici

contenuti medi

- NaCl 96%
- MgCl₂ 0.11%
- MgSO₄ 0.01%
- KCl 0.01%

SPEZIE (cannella, noce moscata, chiodi di garofano, ecc) ed ERBE AROMATICHE FRESCHE ED essiccate (origano, maggiorana, timo, noce moscata, alloro, erba cipollina, timo ecc.)

- Caratteristiche**
- Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.
 - Basilico, salvia, rosmarino, prezzemolo possono essere forniti freschi; **basilico e prezzemolo anche surgelati.**
- Anomalie**
- Non devono presentare infestazioni da parassiti.
- Imballaggio**
- Le confezioni di spezie devono essere di peso non superiore ai 50 grammi.
 - Le confezioni di erbe aromatiche essiccate devono essere di peso inferiore a 100 g con confezioni salva aroma.

SUCCHI DI FRUTTA FRESCI

- Caratteristiche**
- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
 - **Devono essere al 100 % di frutta**
 - Devono essere esenti da conservanti e coloranti.
 - Devono essere freschi, non concentrati e sottoposti al solo processo di pastorizzazione.
 - Tipi richiesti: spremuta di arance
- Imballaggio**
- Devono essere confezionati in confezioni da 1 lt.
- Trasporto**
- Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e 4°C.
- Modalità di utilizzo**
- Le confezioni, una volta aperte, devono essere utilizzate immediatamente.
 - Il contenuto non utilizzato deve essere eliminato.

SUCCHI DI FRUTTA

- Caratteristiche**
- Devono essere di origine comunitaria, preferibilmente nazionale.
 - Devono essere ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua ed eventualmente zucchero.
 - **Devono avere un tenore minimo di succo e/o purea pari al 50%p/p di frutta.**
 - Devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidanti.
 - Devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate
 - Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca, arancia.
- Anomalie**
- Devono essere privi di sostanze vegetali non genuine o guaste o marcescenti che ne alterino la composizione.
- Imballaggio**
- Devono essere confezionati in bottiglie di vetro da 125 ml, contenitori tetra-brick da 200 ml o in contenitori tetra-brick da 1 litro in funzione delle esigenze.
- Etichettatura**
- L'etichetta deve riportare la dicitura "frutta... % minimo".
 - Al momento della consegna la loro conservabilità deve essere superiore ai 12 mesi.

TÈ

- Caratteristiche**
- Deve essere fornito in bustine integre
 - Deve essere costituito da foglie o parti di foglie.
- Alterazioni**
- Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe,

- insetti, granelli di sabbia ecc.
 - Non deve presentare sapore od odore estranei.
 - Non deve contenere additivi
 - Deve avere la durata di almeno 1 anno
- Etichettatura**

TÈ DETEINATO

Caratteristiche

- Deve essere fornito in bustine integre
- Deve avere le seguenti caratteristiche:
 - non deve contenere più dello 0,1 % di caffeina sulla sostanza secca;
 - il residuo di diclorometano non deve superare le 5 ppm;
 - il tenore di umidità deve essere tra il 6 e il 10%
 - non deve contenere alcun additivo

Etichettatura

- Deve avere la durata di almeno 1 anno

ZAFFERANO

Caratteristiche

- Deve essere in polvere

Imballaggio

- Deve essere in involucri monodose sigillati.

ZUCCHERO

Caratteristiche

- Deve essere di barbabietola o di canna
- Non deve contenere impurezze o frammenti di insetti.

Imballaggio

- Deve essere fornito in confezioni integre ed a tenuta.

ALTRI ALIMENTI

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

PRODOTTI BIOLOGICI

Come alimento biologico si intende quel prodotto ed etichettato secondo stabilito dal Reg. CE N 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono:

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

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

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

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

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

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

Tutti i prodotti devono essere accompagnati da etichetta. L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'art. 5 Reg. CEE 2092/91, modificato dal Reg. CEE 1935/95. L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla, l'organismo di controllo a norma del G. L. n. 842 del 27 aprile 1993, anch'esso sotto forma di sigla, il codice del produttore, il numero della confezione, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco), che ha avuto l'autorizzazione alla stampa dell'etichetta.

Non sono ammessi, ai sensi del Reg. CEE 2092/91, prodotti privi di etichetta.

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

PRODOTTI A LOTTA INTEGRATA

Per prodotto a lotta integrata si intende un prodotto ottenuto con sistemi di produzione integrata tali da utilizzare tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni biologiche dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici. I prodotti a lotta integrata devono provenire da operatori che aderiscono al Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) e pertanto si impegnano ad applicare la disciplina di produzione integrata e si sottopongono ai relativi controlli da parte di un organismo di controllo autorizzato come indicato dall'art. 2 della legge 3 febbraio, 2011, n.4. Si richiedono prodotti contraddistinti dall'apposito marchio distintivo del SQNPI. L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente.

PRODOTTI PER DIETE SPECIALI

L'utilizzo dei prodotti dietetici risponde all'esigenza di fornire alimenti adeguati nel caso di particolari patologie.

Questi alimenti devono rispondere ai requisiti fissati dal D.L. nr 111/92, concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare.

L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente.

Potranno essere richiesti i seguenti prodotti:

-alimenti per allergici ed intolleranti (ad esempio latte e formaggi di capra o pecora, latte, yogurt e gelati di soia, budini di riso, prodotti senza uova, prodotti senza latte, e altri prodotti sostitutivi di alimenti presenti nei menù in essere nel corso dell'appalto).

-alimenti per celiaci quali ad esempio pasta, in formati diversi (spaghetti, vermicelli, fusilli, penne rigate, lasagne, tagliatelle ecc) ed in confezioni da 250 g, pane, prodotti per impanare, prosciutto cotto, gnocchi e

ravioli anche surgelati in monoporzione, dolci, gelati, budini etc. A garanzia dell'assenza di glutine dovrà essere visibile sulla confezione di ogni prodotto il marchio spiga sbarrata oppure i prodotti dovranno essere contemplati nel prontuario redatto dall'associazione italiana celiachia.

-altri alimenti non specificati per la produzione di regimi dietetici particolari (es prodotti ipoproteici o aprotici) accettati e richiesti dall'Amministrazione Comunale.

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

PRODOTTI PER DIETE VEGANE

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

Devono essere di origine nazionale o comunitaria.

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

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