

Allegato a) al capitolato speciale d'appalto

CARATTERISTICHE

MERCEOLOGICHE

DELLE

DERRATE ALIMENTARI

PREMESSA

Nella predisposizione delle specifiche tecniche delle materie prime si è considerato come requisito imprescindibile la rispondenza a quanto stabilito dalle vigenti normative sia di tipo orizzontale (cioè che riguardano tutti i settori coinvolti nella produzione alimentare) che di tipo verticale (che riguardano gli specifici settori di produzione).

CARATTERISTICHE GENERALI DELLE DERRATE ALIMENTARI

Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili (rigonfiamenti, ammaccature, ruggine, insudiciamenti, rotture) e devono riportare le indicazioni previste dal Reg. Ue 1169/2011 in materia di etichettatura.

I fornitori devono essere accuratamente selezionati, dando preferenza a quelli in grado di certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e l'applicazione delle regole di buona pratica di produzione.

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

CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI PER L'INFANZIA

I prodotti dell'infanzia non devono contenere residui di singoli antiparassitari superiori a 0,01 mg/Kg, nè devono contenere prodotti geneticamente modificati. (DPR 128 del 07/04/1999 e succ. modif.).

I quantitativi forniti di ogni singolo prodotto devono essere tali da evitare tempi di stoccaggio prolungati. Essi non devono essere superiori ad un mese.

I prodotti devono essere forniti nei diversi tipi previsti al fine di evitare la ripetitività dei gusti.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

- Caratteristiche**
- La pasta deve essere di prima qualità prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri.
 - La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione
 - La pasta deve resistere alla cottura per circa 15 minuti senza disfarsi, né diventare collosa o intorpidire l'acqua di cottura.
 - Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.
 - Deve essere garantita la fornitura di tutti i formati stabiliti dalla responsabile della cucina.
- Anomalie**
- Non deve presentarsi eccessivamente frantumata, alterata, avariata, colorata artificialmente.
 - Deve essere immune, in modo assoluto, da insetti e quando rimossa non deve lasciare cadere polvere e farina.
 - Non deve presentare macchie bianche o nere, spezzature o tagli
- Imballaggio**
- Deve essere tale da garantire il mantenimento dei requisiti igienici
 - Alla consegna deve essere integro e sigillato
- Etichettatura**
- Il prodotto alla consegna deve avere una durata di almeno 18 mesi

PASTA ALL'UOVO

- Caratteristiche**
- Deve essere secca, confezionata sottovuoto, o precotta surgelata
 - Deve contenere i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale.
 - Non deve contenere additivi, coloranti e conservanti.
- Anomalie**
- Deve essere immune da insetti e non deve presentare tracce di muffe.
- Imballaggio**
- Deve essere tale da garantire il mantenimento dei requisiti igienici
 - Alla consegna deve essere integro e sigillato
- Etichettatura**
- Alla consegna deve presentare una durata di almeno 12 mesi.

PASTE RIPIENE

- Caratteristiche**
ravioli/tortellini di magro (ricotta e spinaci)
- Devono essere di pasta fresca, secca o surgelata
 - Devono essere esenti da coloranti, conservanti ed altri additivi chimici
 - La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%
 - Devono avere aspetto omogeneo
 - Dopo cottura devono avere aspetto consistente con pasta soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, non gommoso di sapore aromaticamente bilanciato
 - Devono essere fornite in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso
- Anomalie**
- Devono risultare 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 confezioni devono riportare in modo ben leggibile la data di scadenza
 - 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

PANE

- Caratteristiche**
- Il pane deve essere confezionato artigianalmente con la migliore qualità di farina di tipo 0 o 00, acqua, sale, lievito naturale, lavorato con la massima cura.
 - Deve essere a basso tenore di sale
 - Deve essere prodotto giornalmente, essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea, per cui deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido, di gusto gradevole e giustamente salato.
 - La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo bruno, dorata e croccante.
 - La mollica deve essere soffice, elastica, di porosità regolare con aroma caratteristico.
 - Alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare 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 riscaldato, rigenerato o surgelato.
 - I conservanti devono essere assenti.
- 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, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro).
- Imballaggio**
- Il pane deve essere confezionato in sacchetti di materiale atossico per uso alimentare del tipo a perdere.
 - 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 deve avvenire nel rispetto delle basilari norme d'igiene allo scopo di evitare qualunque tipo di contaminazione ed insudiciamento sia del prodotto che dell'imballaggio.
- Etichettatura**
- Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art 20 Legge n°580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

PANE GRATTUGIATO

- Caratteristiche**
- Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo "0" e "00".
 - Deve essere privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti.
- Anomalie**
- Deve essere privo di impurezze (peli animali, frammenti metallici etc.).
- Imballaggio**
- Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate ed etichettate

FARINA DI FRUMENTO

- Caratteristiche**
- Deve essere di tipo 0 o 1, per la preparazione di crocchette, minestre, semolini
 - Deve essere di tipo 00 o 0 per la preparazione di torte
- Anomalie**
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.
 - Non deve presentare grumi, sapori o odori acri
- Imballaggio**
- Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro.
- Etichettatura**
- Alla consegna deve presentare una durata di almeno 6 mesi.

FARINA DI MAIS

- Caratteristiche**
- Deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.
- Anomalie**
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.
- Imballaggio**
- Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro.
- Etichettatura**
- Alla consegna deve presentare una durata di almeno 6 mesi.

PASTA LIEVITATA

- Caratteristiche**
- Deve essere preparata con farina di tipo 0 o 00, acqua, sale, olio extravergine d'oliva, lievito di birra.
 - I conservanti devono essere assenti.
 - Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro 12 ore dal ricevimento.
- Trasporto**
- Deve essere consegnata a cura del fornitore, in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento od inquinamento.

PAN CARRÈ

- Caratteristiche**
- Deve essere utilizzato per la preparazione di crostini da cuocere in forno
 - Deve essere soffice, di sapore gradevole
- Anomalie**
- Non deve presentare odore, sapore a colore anormali e sgradevoli
- Imballaggio**
- Deve essere consegnato in confezioni originali, sigillate in modo che il prodotto siano protetti da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

FETTE BISCOTTATE, CRACKER

- Caratteristiche**
- Devono essere friabili e croccanti
 - Devono essere in confezione monoporzione
 - I cracker devono presentare superficie regolare, senza sfaldature e di colore uniforme, con foratura omogeneamente distribuita. Il sapore deve ricordare quello del pane. Possono essere richiesti con sale in superficie o senza sale
 - Le fette biscottate devono avere il giusto equilibrio di resistenza meccanica, friabilità e croccantezza, omogeneità di colorazione delle singole fette
 - Non devono essere presenti coloranti artificiali
- Anomalie**
- Non devono presentare odore, sapore, colore anormali
- Imballaggio**
- Devono essere forniti confezionati in sacchetti in materiale destinato al contatto con gli alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.
 - Possono essere richiesti in confezioni monoporzione

BISCOTTI SECCHI, FROLLINI, PRODOTTI DOLCIARI CONFEZIONATI

- Caratteristiche**
- Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura
 - Devono essere prodotti con farine di grano tenero tipo 0, 00
 - Devono essere esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, senza l'impiego di oli e grassi idrogenati
- 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

GNOCCHI DI PATATE

- Caratteristiche**
- Devono essere freschi, privi di antiossidanti, emulsionanti e conservanti, e prodotti con farina di grano tenero tipo 00, patate o fiocchi di patate, acqua e sale.
 - 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.
- Anomalie**
- Devono essere privi di corpi estranei e/o impuri
 - Non deve presentare odore, sapore a colore anormali e sgradevoli
- Imballaggio**
- Il prodotto deve essere confezionato in contenitori pratici, igienici, di materiale riconosciuto idoneo dalle leggi vigenti.
- Etichettatura**
- Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a più di tre giorni prima dalla data di 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

RISO

- Caratteristiche**
- Può essere riso fino ribe parboiled, arborio, originario, vialone nano
 - Deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta
 - 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, immune da parassiti.
- Anomalie**
- Deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti,

- muffe o altri agenti infestanti, o alterazioni di tipo microbiologico
 - Non deve essere invaso da parassiti ed i chicchi non devono presentarsi eccessivamente frantumati, spezzati, macchiati e farinosi
 - Non deve provenire da raccolti di imperfetta maturazione
 - Deve essere in confezioni sottovuoto del peso di 1 kg
 - Alla consegna il riso deve avere ancora 1 anno di conservazione
- Imballaggio**
- Etichettatura**

ORZO PERLATO

- Caratteristiche**
- I grani devono presentarsi uniformi, integri, puliti
 - I grani devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.
- Anomalie**
- Non devono esserci tracce di semi infestanti
 - Deve essere indenne da parassiti e corpi estranei
- Imballaggio**
- Le confezioni devono essere da 0,5 kg
- Etichettatura**
- Alla consegna deve avere ancora 1 anno di conservazione

OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA E OLIO DI 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 prodotto con olive di provenienza esclusivamente italiana
- 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 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 non devono presentare ammaccature, ruggine od altri difetti
- Etichettatura**
- Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi
 - Deve essere indicata la provenienza delle olive

BURRO DI CENTRIFUGA

- Caratteristiche**
- 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
- Anomalie**
- Non deve presentare difetti di odore (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 in giornata
- Etichettatura**
- Alla consegna deve avere una durata di 60 giorni
- Trasporto**
- Il trasporto deve avvenire a temperature tra +1°C e +6°C.

LATTE UHT

- **Caratteristiche**
 - Deve essere parzialmente scremato
- **Anomalie**
 - Non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti, nè additivi di alcun tipo
 - Non deve presentare odore, sapore a colore anormali e sgradevoli

- **Imballaggio** • Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale
- **Etichettatura** • Alla consegna deve avere una durata non inferiore a tre mesi

LATTE FRESCO PASTORIZZATO

- Caratteristiche** • Deve essere intero, fresco pastorizzato di alta qualità
- Anomalie** • Non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti, nè additivi di alcun tipo
- Imballaggio** • Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale
- Trasporto** • Il trasporto del latte fresco deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 4°C ed in condizioni igienico sanitarie ineccepibili
- Etichettatura** • La durata del prodotto al momento della consegna non deve essere inferiore ai 4 giorni

YOGURT NATURALE E YOGURT ALLA FRUTTA

- Caratteristiche** • Ottenuto da latte pastorizzato intero fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus Bulgaricus*, deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero
- Lo yogurt alla frutta deve essere cremoso o con frutta in pezzi in funzione delle richieste
- La composizione dello yogurt alla frutta deve essere: yogurt, frutta, zucchero
- Deve essere privo di conservanti, inibenti, antifermentativi, addensanti, aromatizzanti ed altri additivi
- L'acidità determinata come acido lattico non deve essere inferiore allo 0,8%.
- Anomalie** • Non deve presentare sapore amaro
- Non devono essere presenti colonie di muffe, grumi internamente al prodotto
- Non devono essere visibili rigonfiamenti per la produzione di gas
- Imballaggio** • Deve essere fornito in confezioni monodose da gr. 125 circa
- Etichettatura** • Al momento della consegna deve avere una durata di almeno 15 gg.
- Trasporto** • Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 4°C ed in condizioni igienico sanitarie ineccepibili

BUDINO

- Caratteristiche** • Sia le polveri che il prodotto già pronto per il consumo devono essere privi di conservanti e coloranti
- Il prodotto monoporzione deve essere pastorizzato e non sterilizzato
- Anomalie** • Non deve presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli
- Imballaggio** • Le confezioni monodose devono essere di 125 grammi
- Etichettatura** • Alla consegna il prodotto pronto deve avere una durata di almeno 15 giorni
- Trasporto** • La temperatura di trasporto del budino monodose deve essere inferiore a +10°C

GELATO

- Caratteristiche** • Deve essere a base di latte (primo ingrediente) e zucchero, 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
- Anomalie** • Non deve presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli
- Imballaggio** • Deve essere fornito in confezioni monodose sigillate da 50-60 grammi o 80 grammi, in base alle richieste
- Etichettatura** • Le confezioni devono riportare ben leggibile il termine minimo di conservazione
- Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 90 gg. di

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

FORMAGGI

- Caratteristiche**
- Devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione, che nello stato di presentazione e di stagionatura
 - Devono corrispondere alla migliore prima qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino
 - Non devono contenere alcun tipo di additivo chimico
 - Non sono ammessi i formaggi fusi
 - I formaggi devono essere di provenienza nazionale

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

- Imballaggio**
- Gli imballaggi secondari devono essere integri, non ammaccati, non bagnati
- Trasporto**
- Le temperature di trasporto e di conservazione di tutti i formaggi devono essere comprese tra 0°C e +4°C

Di seguito vengono indicate le caratteristiche dei diversi tipi di formaggio

- Parmigiano reggiano DOP**
- Deve essere prodotto da puro latte vaccino fresco
 - Deve avere una stagionatura da 12 a 18 mesi e da 19 a 24 mesi,
 - Deve avere sapore fragrante ma non piccante
 - Deve essere fornito in ottavi confezionati sottovuoto
 - Non devono essere presenti sulla crosta tagli e/o rigonfiamenti, nella pasta occhiature non desiderate o colorazioni anomala

- Crescenza**
- Deve essere ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale
 - La pasta deve essere compatta, burrosa, priva di occhiature e non eccessivamente molle, fondente in bocca
 - I conservanti 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 grammi o in confezioni da 500 grammi
 - 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

- Mozzarella**
- Deve essere a pasta filata, ottenuta da latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio e sale
 - Deve essere fornita in bocconcini da 10 o 30 grammi
 - Deve essere priva di additivi
 - Deve essere ben visibile sia la data di scadenza che di produzione
 - 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

- Mozzarella per pizza**
- Deve essere di prima scelta
 - Deve essere a pasta filata ottenuta da latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio e sale
 - La pasta deve essere con struttura a foglie sottili sovrapposte, di media consistenza, elastica, di sapore dolce e delicato
 - L'aspetto esterno deve presentare pelle sottilissima di colore bianco
 - E' ammesso l'impiego di acido citrico come correttore di acidità; non è ammesso l'impiego di conservanti
 - Deve essere confezionata in confezioni sottovuoto

- Sulle confezioni devono essere ben visibili data di scadenza e di produzione
 - Il prodotto alla consegna deve avere una durata di almeno 15 giorni
 - Deve essere di prima scelta
 - La pasta deve essere di consistenza morbida ed elastica, priva di occhiature, di sapore leggermente burroso e fondente
 - Non è ammessa l'aggiunta di additivi
 - Deve essere stato stagionato almeno 35/40 giorni.
 - Non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro
- Italico**
- Deve essere prodotto con latte vaccino pastorizzato
 - La pasta deve essere bianca, morbida, non deve presentare gusti anomali legati ad inaridimento od altro
 - Devono essere assenti additivi
 - Alla consegna deve avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza
 - Deve essere consegnato preconfezionato in vaschette termosaldate da 1.5/2 Kg
- Primo sale**
- Deve essere prodotto con latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, caglio e sale
 - Deve essere confezionato in vaschette monoporzione termosaldate da 50g
 - Deve essere privo di additivi
 - Deve essere di provenienza nazionale
 - Alla consegna deve avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza
- Formaggio fresco spalmabile**
- Deve essere prodotto con latte vaccino pastorizzato
 - Deve essere prodotto con latte vaccino pastorizzato
 - La pasta deve essere morbida, 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
- Taleggio DOP**
- Deve essere prodotto da puro latte vaccino fresco
- Quartiolo Lombardo DOP**
- Viene richiesto il tipo a pasta tenera (maturazione da 5 a 30 giorni)
 - La pasta deve essere di colore bianco, il sapore leggermente acidulo
 - Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause

RICOTTA DI VACCA

- Caratteristiche**
- Deve essere prodotta con siero di latte e latte vaccino, con pasta di colore bianco a struttura grumosa,, di gusto dolce
 - Non è ammessa l'aggiunta di additivi
 - L'umidità non deve essere superiore a 60-65%
- Anomalie**
- Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale
- Imballaggio**
- Deve essere consegnata in confezioni da 250 grammi
- Etichettatura**
- Alla consegna deve avere una conservabilità di almeno 15 giorni

UOVA FRESCHE categoria "A"

- Caratteristiche**
- Le uova devono essere esclusivamente di gallina, di provenienza nazionale, fresche, ed avere tutte le caratteristiche appartenenti alla categoria "A" quali:
 - peso: da 65 gr. a 70 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 ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura

- germe: sviluppo impercettibile;
odore: prive di odori estranei.
- Imballaggio** • Gli imballaggi e l'etichettatura devono avere le caratteristiche previste dai Regolamenti e loro successive modifiche.
- Etichettatura** • Le uova fornite devono avere un periodo di conservazione di 21 giorni.

UOVA PASTORIZZATE FRESCHE

- Caratteristiche** • Le uova pastorizzate confezionate devono essere ottenute esclusivamente da uova di gallina e
- Etichettatura** • Le uova fornite devono avere un periodo di conservazione di 20 giorni
- Trasporto** • Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e 4°C.
• La consegna deve avvenire entro 3 giorni dalla data di confezionamento

CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE

- Caratteristiche**
 - Devono essere di vitellone o di vitello freschi, confezionate sottovuoto
 - Devono essere di animali nati e allevati in Italia
 - Devono provenire da animali abbattuti, macellati e sezionati in stabilimenti italiani abilitati CEE
 - La carne di vitellone deve provenire da animali giovani maschi, di età compresa tra i 15 e 18 mesi o da giovani animali femmine che non abbiano ancora partorito di età compresa tra i 15 e 18 mesi
 - La carne di vitello, deve provenire da animali di età non superiore ai 6 mesi, allevati esclusivamente a latte, con un peso della carcassa minimo di Kg 130 e massimo di Kg 170
 - I tagli devono provenire da classi di conformazione U (Ottima: profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE
 - Devono essere dichiarate esenti da estrogeni e da BSE
 - 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 di odori e sapori estranei, di 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.
 - I tagli che potranno essere richiesti sono: fesa, noce, magatello, sottofesa, scamone
 - Le carni di vitello e di vitellone devono essere mondate da grasso e da aponeurosi nonché rifilate e pronte al taglio
 - Le confezioni devono presentare il vuoto totale e ridotta quantità di liquido
 - 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
 - Lo scarto massimo accettabile al momento dell'utilizzo non deve essere superiore al 6-7%

Anomalie	<ul style="list-style-type: none"> • Il calo peso delle carni bovine in seguito a cottura non deve superare il 20% • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Le confezioni devono essere sottovuoto, integre, di materiali idonei ed imballate per prevenire rotture di accidentali durante le operazioni di carico/scarico
Etichettatura	<ul style="list-style-type: none"> • L'etichettatura deve essere inamovibile, chiaramente leggibile, a norma della legge 109/92 e del DM 30/08/00 • La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni
Trasporto	<ul style="list-style-type: none"> • Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese tra 0°C e +4°C

CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none"> • Devono essere di suino magrone fresco, di 1° qualità fresche confezionate sottovuoto • Devono essere di animali nati e allevati in Italia • Devono provenire da animali abbattuti, macellati e sezionati in stabilimenti italiani abilitati CEE • 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 • Il calo peso delle carni suine in seguito a cottura non deve superare il 20% • Non è consentita la fornitura di prodotto congelato
Anomalie	<ul style="list-style-type: none"> • Devono essere assenti segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche • Non sarà tollerato il prodotto che presenti sierosità esterna unita a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento, colore giallo-rosa, con evidente sierosità
Imballaggio	<ul style="list-style-type: none"> • La confezione deve essere sottovuoto, integra, ottenuta con materiali idonei ed imballata per prevenire rotture di accidentali durante le operazioni di carico/scarico
Etichettatura	<ul style="list-style-type: none"> • L'etichetta o i documenti di accompagnamento devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente • La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni
Trasporto	<ul style="list-style-type: none"> • Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese tra 0°C e +4°C

CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none"> • Devono provenire da animali allevati a terra, con mangimi a base di cereali che non determinano odori o sapori anomali alle carni • Devono essere di animali nati e allevati in Italia • Devono provenire da animali abbattuti, macellati e sezionati in stabilimenti italiani abilitati CEE • 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 • I vari tagli anatomici devono appartenere alla classe A • 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
 - Il tempo che intercorre tra la consegna e l'utilizzo del prodotto non deve essere superiore a tre giorni
- 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 cattivi 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 di accompagnamento devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente
 - 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
 - Devono essere indicati in etichetta o sui documenti di accompagnamento il tipo di allevamento e alimentazione a cui gli animali sono stati sottoposti
- 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 od odori anomali
- cosce di pollo
- 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 e 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
- 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, nè pelle
 - La carne deve essere di colore roseo; deve avere una buona consistenza; non deve presentare fibrosità; non deve essere flaccida; deve essere tenera, sapida e priva di odori e sapori anomali; non deve presentare edemi ed ecchimosi
 - Deve avere un peso medio di circa 4 Kg

PROSCIUTTO COTTO

- Caratteristiche**
- Deve essere prodotto con cosce di suino di provenienza nazionale
 - Deve essere di qualità superiore e precisamente ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale conformemente al DL 537/92
 - Deve essere senza polifosfati e proteine animali o vegetali estranee alla carne di suino
 - Deve essere preparato esclusivamente con i seguenti ingredienti: carne suina, sale, eventualmente aromi naturali, zuccheri, (destrosio e/o saccarosio), ac. ascorbico come antiossidante, conservante sodio nitrato
 - Il grasso di copertura non deve essere eccessivo; deve essere inoltre bianco, sodo e ben rifilato, senza geretto
 - La siringatura con la salamoia deve essere ridotta al minimo
 - Non deve essere un prodotto ricostituito e pertanto 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
 - Nell'interno dell'involucro non deve esserci liquido
 - Può anche essere richiesto in tranci. In tal caso deve avere le medesime caratteristiche sopra enunciate.
- Anomalie**
- Non sono ammesse eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, parti ingiallite o con odore e sapore di rancido
 - Deve essere privo di aree vuote (bolle), rammollimenti e privo di parti cartilaginose
 - Deve essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione, comprese le colorazioni atipiche (verdastre e rossastre)
- Imballaggio**
- 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 e recare in modo visibile la data di scadenza e di confezionamento
- Etichettatura**
- Il prosciutto cotto deve essere munito di dichiarazione riguardante:
 - il tipo di prodotto (per prosciutto si intende il ricavato della coscia di suino);
 - il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione;
 - eventuali additivi aggiunti; l' assenza di polifosfati e di proteine del latte;
 - il peso netto del prodotto;
 - data di scadenza e di confezionamento
 - Alla consegna deve avere ancora 60 giorni di conservazione
- Trasporto**
- Il trasporto e la conservazione devono avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili ed ad una temperatura non superiore a + 2°C, +6°C

PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI

- Caratteristiche**
- Deve essere ottenuto in stabilimenti di produzione situati in ambito comunitario o extracomunitario, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative
 - Deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari e a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE
 - La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo. Su ogni confezione deve essere indicata la percentuale di glassatura e il peso del prodotto al netto della glassatura, che deve corrispondere a quello fatturato. La glassatura non deve superare il 20 %.

- Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
 - Il pesce surgelato deve avere i seguenti requisiti:
 - essere in buono stato di conservazione
 - presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza
 - la consistenza della carne, valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale, deve essere soda ed elastica
 - odore e colore caratteristici e consistenza soda
 - 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, mai gessosa o lattiginosa
 - essere accuratamente puliti
 - essere privi di spine, cartilagini, pelle, pinne o loro residui, resti di visceri ed organi interni
- Filetti e trance**
- Le tipologie di pesce richieste possono essere: platessa, nasello o merluzzo, halibut, pesce spada, verdesca, palombo
 - 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.
- Anomalie**
- I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm
 - I tranci devono essere regolari, interi o divisi
 - Allo scongelamento il pesce non deve sviluppare odore di rancido, ammoniacale o comunque sgradevole
 - Devono essere assenti colorazioni anormali, ammuffimenti, insudiciamenti, attacchi parassitari, consistenza gessosa 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. Quindi non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazione delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili).dal fabbricante
- Imballaggio**
- Deve essere in confezioni chiuse e sigillate
 - I prodotti della pesca surgelati devono essere 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 dei prodotti della pesca
- Etichettatura**
- Al momento della consegna i prodotti devono avere una durata minima residua di almeno 90 giorni
 - La provenienza deve essere indicata in etichetta
 - La confezione deve riportare la denominazione in lingua italiana della specie ittica
- 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

ORTAGGI FRESCI

Caratteristiche

- Devono essere di prima scelta o extra se la prima non è disponibile
- Devono essere di provenienza nazionale
- Devono avere adeguato sviluppo e maturazione naturale
- Devono arrivare a destinazione fresca e matura in modo omogeneo
- Devono essere puliti e di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori ed odori estranei
- Devono essere di recente raccolta
- Devono essere asciutti, privi di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei
- Al giusto grado di maturazione
- 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%

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 bagnate

Etichettatura

- Deve avere chiaramente indicata la provenienza
- 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 dalla provenienza

Imballaggi

- Devono essere nuovi

Oltre alle caratteristiche generali che devono essere rispettate per tutti gli ortaggi, di seguito vengono indicate le caratteristiche particolari che taluni prodotti devono avere

Carote

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

Cipolle e aglio

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

Ortaggi a foglia

- Devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla o rinsecchita, né odori e sapori estranei

Insalate

- Devono essere esenti di danni da gelo
- 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 invidia)
- Pomodori per insalata
 - Devono essere forniti sia quelli tondi (compresi i pomodori ciliegia) che costoluti
 - Devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro 2/3 giorni
 - Devono essere Interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei
 - 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, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei
- 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 100g
- 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
- Finocchi
 - Devono avere un diametro minimo di 60 mm
- Patate
 - Devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata
 - Devono essere prive di terra, ammaccature
 - Non devono presentare tracce di verde 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 presentare tracce di solanina e non devono essere trattate con antigermoglianti.
 - 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 270g. Pesi inferiori a 60g saranno ammessi esclusivamente per le patate novelle

ORTAGGI SURGELATI

- Caratteristiche**
 - Devono provenire da produttori CEE, preferibilmente italiani
 - Devono essere di selezione accurata, puliti, mondati e tagliati, con pezzi ben separati, di consistenza non legnosa o spappolata, senza ghiaccio sulla superficie
 - 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" cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere
 - Ortaggi richiesti: fagiolini fini (calibro inferiore a 9 mm) o finissimi (calibro compreso tra 9 e 6 mm) , piselli fini/finissimi , spinaci, erbetto, minestrone di verdura, punte di asparagi , mais, macedonia di verdure, carotine baby, funghi misti e champignon, patate novelle, ecc.
- 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 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)
 - 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
- Imballaggio**
- Le confezioni devono essere originali e sigillate ed in materiale idoneo a proteggere il prodotto da insudiciamenti, contaminazioni di qualsiasi tipo e dalla disidratazione
- Etichettatura**
- La durata alla consegna deve essere di almeno 12 mesi
- Trasporto**
- La temperatura di trasporto deve essere di -18°C
- Fagiolini
- 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 bacelli 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 integrità: il 90% del prodotto deve essere costituito da unità intere
- Carote a rondelle o baby
- Devono riportare un 'elevato grado di integrità: il 90% del prodotto deve essere costituito da unità intere
 - I prodotti non devono presentare macchie di colore contrastante col normale colore del prodotto, corpi estranei; taglio imperfetto
- Minestrone surgelato
- Devono essere specificate da parte del fornitore le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 10 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 spappolato
- 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 che 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 che 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 dovuto a cattiva lavorazione
- Spinaci
- Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio
 - La terra ed il terriccio, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti
 - Non è ammesso il prodotto ove si rilevino macchie di colore contrastante con il normale colore, insufficiente asportazione della parte basale e delle radici, corpi estranei, porzioni scolorite

LEGUMI SECCHI

- Caratteristiche**
- Devono presentarsi di aspetto sano, esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, , uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea
 - Devono essere puliti e sani
- Anomalie**
- Devono essere privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ecc)
 - Non devono presentare attacchi di parassiti
- Imballaggio**
- Devono essere consegnati in confezioni sigillate da 500 grammi

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

FRUTTA FRESCA ED AGRUMI

- Caratteristiche**
- La merce fornita deve appartenere alla 1° categoria commerciale, ossia essere un prodotto di buona qualità esente da difetti e di presentazione gradevole
 - 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 calibratura e grammatura, in linea massima di grammi 130-150 per pesche, mele, arance e di 60-70 grammi per albicocche, mandarini, prugne, ecc... Devono avere raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo o essere bene avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni
 - Devono essere di omogenea ed uniforme maturazione, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, 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 sovraturazione; non devono inoltre presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione
 - La rotazione della frutta deve tenere conto anche delle stagionalità.
- Anomalie**
- Non deve 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 fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc....
 - Non deve presentarsi umida di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto alla permanenza del prodotto in frigorifero
- Imballaggi**
- Devono essere nuovi
- Etichettatura**
- Ogni fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla calibratura se prevista e dalla provenienza
- In particolare:**
- 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
- Pere
- Devono essere di almeno 3 varietà diverse (williams, abate, 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
- 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

- 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
 - Non devono essere trattate con difenile
 - Devono avere un diametro, misurato nel punto di massima grossezza, non inferiore a 53 mm
- Mandarini e mandaranci
- Possibilmente privi di semi
 - Devono avere un contenuto minimo di succo del 40%
 - Devono essere interi, sani, senza danni da gelo. La buccia deve avere colore uniforme. Devono essere consistenti e succosi
 - 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
- 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 51/56 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 145/175g, il calibro tra 40/50mm,
- Prugne, susine
- Devono avere la polpa soda ed essere prive di difetti
 - Non sono ammesse susine con diametro inferiore a 25 mm
- Albicocche
- Devono essere intere, pulite e sane, prive di lesioni o attacchi di origine parassitaria
 - Il colore deve essere omogeneo con sfumature più o meno 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
- 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 60 g e da un diametro non inferiore ai 45 mm
- Angurie
- Devono essere ben formate, intere, consistenti e mature; senza fessurazioni e/o ammaccature
 - Il peduncolo deve essere lungo al massimo cm. 5
- 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

CONSERVE **SUCCHI DI FRUTTA**

- Caratteristiche**
- 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 40-50% 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, arancio
- Anomalie**
- Devono essere privi di sostanze vegetali non genuine o guaste o marcescenti che ne alterino la composizione
- Imballaggio**
- Devono essere confezionati in contenitori tetra- brick o bottiglie di vetro da 1 litro in bottiglie o in contenitori tetra- brick da ml 200 circa

CONFETTURE DI FRUTTA

- Caratteristiche**
- Deve 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.
 - Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.
 - La qualità di polpa utilizzata, rispetto agli zuccherini, non deve essere inferiore al 45%.
- Imballaggio**
- Può essere richiesta la fornitura di confezioni sigillate monoporzione di circa 30 grammi o di barattoli in vetro da 500 grammi.

POMODORI PELATI

- Caratteristiche**
- Devono avere colore rosso vivo uniforme, odore e sapore caratteristici, , immersi in liquido di governo
 - Devono essere privi di antifermentativi, acidi e metalli, conservanti e coloranti
 - I pomodori pelati confezionati in banda stagnata dovranno provenire dall'ultimo raccolto
- Anomalie**
- Non devono avere parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia
- Imballaggio**
- Le confezioni devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate
- Etichettatura**
- All'atto della consegna il prodotto dovrà avere ancora 4 anni di conservazione

ZUCCHERO

- Caratteristiche**
- Deve essere di barbabietola o di canna.

SALE

- Caratteristiche**
- Il sale grosso deve essere marino integrale o iodato/iodurato
 - Il sale fino deve essere iodato/iodurato, conforme al D.M. 255 dell'1/08/90
 - Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale
 - Deve essere privo di additivi
 - Tipi richiesti: fino e grosso

SPEZIE ED ERBE AROMATICHE ESSICcate (origano, maggiorana, timo, noce moscata, ecc)

- Caratteristiche**
- Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale
- Anomalie**
- Non devono presentare invasioni da parassiti
- Imballaggio**
- Le confezioni dovranno essere di peso non superiore ai 50 grammi

ZAFFERANO

- Caratteristiche**
- Deve essere in polvere
- Imballaggio**
- Deve essere in involucri monodose sigillati

MIELE

- Caratteristiche**
- Deve essere di provenienza 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
 - Non deve presentare odore di fumo, pungente e di fermentato, sapore acido
 - Non deve presentare sapore od odore estranei; avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente; essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi; presentare una acidità modificata artificialmente; essere 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
- Alterazioni**
- Imballaggio**
- Le confezioni devono essere, in base alle esigenze, monoporzione o in vasetti di vetro da 500 grammi

THE

Caratteristiche

Alterazioni

- Deve essere fornito in bustine integre
- 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

Etichettatura

- Deve avere la durata di almeno 1 anno

THE DETEINATO

Caratteristiche

- Deve essere fornito in bustine integre
- Deve avere le seguenti caratteristiche:
 - non deve contenere più della 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

ACETO

Caratteristiche

- 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 i

ORZO SOLUBILE

Caratteristiche

- 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

ACQUA MINERALE NATURALE

Caratteristiche

- Deve essere naturale, minimamente mineralizzata (residuo fisso non superiore a 50 mg/l) od oligominerale (residuo fisso compreso tra 50 mg/l e 500 mg/l)
- I nitrati non devono essere superiori a 10 mg/l

- Imballaggio**
- Devono essere in bottiglie in PET da 0,5 litro, 1 litro, 1,5 litri o in bottiglie di vetro da 1 litro, in funzione delle richieste

OMOGENEIZZATI

Caratteristiche

- Deve essere garantita l'elevata qualità del prodotto
- Devono essere di manzo, vitello, coniglio, tacchino, pollo, nasello, platessa, mele, pere, prugne, frutta mista
- Devono essere senza coloranti, conservanti, sterilizzati ed a basso contenuto di sodio, senza residui di aria
- Gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine, né proteine del latte e devono aver subito cottura a vapore

Imballaggio

- Le confezioni non devono presentare rigonfiamenti e anomalie dei caratteri organolettici
- Devono essere da 80 g
- Devono essere sottovuoto, intatte e sigillate

Etichettatura

- Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno due anni

LIOFILIZZATI DI CARNE E PESCE

Caratteristiche

- Devono essere di manzo, vitello, coniglio, tacchino, pollo, agnello, nasello, platessa
- Devono essere ottenuti da carne o pesce e farina di riso
- Devono essere senza coloranti, conservanti
- Non devono contenere glutine, né proteine del latte

Imballaggio

- Le confezioni non devono presentare rigonfiamenti e anomalie dei caratteri organolettici
- Devono essere intatte e sigillate

Etichettatura

- Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno tre anni

CREMA DI RISO, MAIS E TAPIOCA

Caratteristiche

- Devono essere prodotte con farina di riso, di mais e di tapioca, eventualmente addizionate con vitamine e sali minerali ed aromi naturali, Devono essere prive di glutine, proteine del latte e sale aggiunto
- Devono essere privi di additivi

Imballaggio

- Le confezioni devono presentarsi intatti e sigillati

PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA, SENZA GLUTINE

Caratteristiche

- Si riporta a titolo esemplificativo una composizione tipo: proteine 13%, lipidi 3,5%, carboidrati 82,3 %, umidità 12,5%.
- Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1 %

Imballaggio

- Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate

Etichettatura

- Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno due anni

PASTINA DIETETICA GLUTINATA

Caratteristiche

- Devono essere fornite in diversi formati (dal 4° mese sabbiolina, forellini micron,; astrini, stelline, gemmine, anellini, ecc;)
- Composta da grano tenero e farine parzialmente diastasate, arricchite di sali minerali e vitamine

Imballaggio

- Sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine"
- Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate

Etichettatura

- Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno due anni

BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

- Caratteristiche**
- Devono avere piacevole sapore
 - Devono essere integrati di vitamine e sali minerali
 - Devono sciogliersi facilmente nei liquidi
- Imballaggio**
- Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate
- Etichettatura**
- Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno due anni

LATTI ADATTATI

- Caratteristiche**
- Alimento che deve essere considerato come sostitutivo del latte materno, la cui composizione deve essere simile. Oltre al latte scremato può contenere maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine
 - Può essere in polvere o liquido
 - Ogni latte, pur appartenendo a categorie omogenee, ha comunque sempre delle piccole differenze di composizione dai lattini della stessa categoria, pertanto sarà necessario fornire il prodotto indicato dal genitore per avere la sicurezza che sia il più adatto alle esigenze di ogni singolo neonato
 - Devono essere previsti i seguenti tipi:
 - **Latte adattato:** ha una composizione molto simile a quella del latte materno, è ricco di lattosio e di grassi di origine prevalentemente vegetale, è addizionato di vitamine e sali minerali. Usato dalla nascita fino al 4° - 5° mese di vita. Viene comunemente indicato con il numero 1
 - **Latte parzialmente adattato:** si differenzia per un minor contenuto di lattosio, in parte sostituito da glucosio e saccarosio o per un diverso contenuto proteico
 - **Latte di proseguimento:** è adatto al lattante di 4÷5 mesi, è più ricco di ferro. Viene comunemente indicato con il numero 2
- Imballaggio**
- Possono essere in bottiglie di vetro, confezioni in tetra pack o barattoli
 - Le confezioni devono essere integre e sigillate
- Etichettatura**
- La durata del prodotto deve essere massima in relazione al prodotto stesso

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 dalle norme vigenti concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare.

L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente.

Potranno essere richiesti i seguenti prodotti:

1. alimenti per allergici ed intolleranti (ad esempio latte e formaggi di capra o pecora, latte, yogurt e gelati di soia, budini di riso,)
2. alimenti per celiaci quali ad esempio pasta (senza glutine, di riso, di mais) in formati diversi, pane, prodotti per impanare, salumi, 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.

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