



**CITTA' DI VIGEVANO**

## **ALLEGATO 3**

**AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL  
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**PERIODO DI RIFERIMENTO: 23/12/2024 – 31/08/2027  
CON OPZIONE DI PROROGA FINO AL 31/08/2029**

## **TABELLE MERCEOLOGICHE**

## INDICE

INDICAZIONI GENERALI .....	4
CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI .....	5
ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI .....	5
PANE .....	6
PANE GRATTUGIATO .....	6
CROSTINI DI PANE .....	6
PAN CARRE' .....	6
PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCACCIA .....	6
PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE .....	7
PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE .....	7
FOCACCIA PLURIPORZIONE O MONOPORZIONE .....	7
LIEVITO .....	7
LIEVITO PER DOLCI .....	7
LIEVITO VANIGLIATO E VANILLINA .....	8
CRACKERS – FETTE BISCOTTATE – GALLETTES DI RISO E/O ALTRI CEREALI .....	8
BISCOTTI .....	8
PANDORO, PANETTONE E COLOMBA .....	8
CHIACCIERE .....	8
ALTRI PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI E PRODOTTI DA FORNO .....	8
FARINA BIANCA (DI GRANO TENERO) .....	8
FARINA DI MAIS .....	9
MAIS IN CHICCHI .....	9
SEMOLINO .....	9
PASTA .....	9
RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE .....	10
SFOGLIA PER LASAGNE .....	10
GNOCCHI E CHICCHE DI PATATE .....	10
GNOCCHI DI SEMOLINO .....	10
RISO .....	10
ORZO E ORZO PERLATO .....	11
FARRO DECORTICATO .....	11
MIGLIO DECORTICATO .....	11
LEGUMI SECCHI .....	11
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE .....	11
OLIVE VERDI E NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA .....	12
ACCIUGHE SOTTO SALE, CAPPERI SOTTO SALE .....	12
ACETO BIANCO .....	12
ACETO MELE .....	12
SALE FINO E GROSSO .....	12
ZUCCHERO .....	12
ZAFFERANO .....	12
SPEZIE ED AROMI .....	12
PESTO ALLA GENOVESE .....	13
CARNI .....	13
SALUMI .....	15
PRODOTTI ITTICI .....	16
LATTE E DERIVATI .....	18
BUDINO .....	19
BUDINO .....	19
DESSERT (ad esclusione del budino) .....	19
FORMAGGI .....	19
GELATO .....	21
CIOCCOLATO IN BARRETTA ( .....	21
OVETTI CIOCCOLATO .....	21
CACAO IN POLVERE E SOLUBILE E PRODOTTI SIMILARI .....	21

UOVA .....	22
CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI .....	22
VERDURA FRESCA.....	23
VERDURE SURGELATE.....	26
FRUTTA FRESCA .....	26
PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA.....	27
SUCCHI DI FRUTTA.....	28
CONFETTURA DI FRUTTA.....	28
SUCCO DI LIMONE IN CONFEZIONE.....	28
BEVANDA DI TE' ALLA PESCA O AL LIMONE.....	28
TE'/CAMOMILLA E TISANE.....	28
MIELE .....	28
POMODORI PELATI .....	29
PASSATA DI POMODORO .....	29
ACQUA OLIGOMINERALE .....	29
VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO .....	30
PRODOTTI DIETETICI .....	30
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI .....	31

## INDICAZIONI GENERALI

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).

Per ogni prodotto alimentare fornito, come anche indicato all'art. 34 e 35 del Capitolato d'appalto, il C.A.A. dovrà consegnare prima dell'utilizzo:

- scheda tecnica riportante tutte le specifiche del prodotto stesso (caratteristiche merceologiche-tecnologia di produzione - informazioni nutrizionali);
- dichiarazione che tutti i prodotti utilizzati per la ristorazione sono conformi alle norme generali e specifiche, per ogni tipo di prodotto identificato e alle caratteristiche merceologiche e igienico sanitarie descritte nelle schede tecniche del capitolato;
- indicazione del produttore e/o trasformatore, del marchio di produzione, eventuali certificazioni e di ogni altra informazione utile ad una corretta valutazione del prodotto;
- dichiarazione che gli alimenti utilizzati sono OGM FREE.

Le schede tecniche dei prodotti confezionati deperibili e non dovranno contenere inoltre le seguenti informazioni: denominazione prodotto, pezzatura, ingredienti, vita commerciale del prodotto, modalità conservazione, eventuali certificazioni di prodotto o qualità, presentazione prodotto (modalità di confezionamento), modalità di consegna e di conservazione, caratteristiche microbiologiche, parametri fisico-chimici, allergeni.

Le schede tecniche di carni e prodotti derivati, dovranno riportare inoltre le seguenti informazioni: denominazione prodotto, provenienza animali e modalità di allevamento, età dell'animale alla macellazione, pezzatura, modalità conservazione, vita commerciale del prodotto, eventuali certificazioni di prodotto o qualità, presentazione prodotto (modalità di confezionamento), modalità di consegna e di conservazione, caratteristiche microbiologiche.

Sulle confezioni di tutti i prodotti alimentari deve essere presente un'etichetta riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura (Reg. UE 1169/2011) e dalle normative comunitarie e nazionali verticali specifiche richiamate nelle specifiche schede merceologiche di seguito riportate (latte, uova, ortofrutta, carni, ecc..).

Per quanto riguarda i prodotti da agricoltura biologica questi devono riportare sulle relative etichette la denominazione di prodotto biologico oltre al marchio previsto (Regolamento CE n. 834/2007e ss.mm.ii.) e all'indicazione dell'organismo di controllo ufficialmente riconosciuto dal MIPAAF, in conformità al D. Lgs. 20/2018.

Per quanto riguarda frutta e verdura a lotta integrata, l'appartenenza al Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI) deve essere garantita dalla presenza dello specifico logo oppure la merce deve essere accompagnata da specifica dichiarazione del produttore che garantisca il metodo di coltivazione come ecocompatibile.

L'I.A. dovrà dimostrare che ogni prodotto utilizzato e fornito sia tracciato e rintracciabile ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002 ed attenersi a quanto disposto dal Regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

#### In particolare:

- è vietato l'uso dei prodotti indicati al Titolo IV, Art. 31 del presente Capitolato Speciale;
- per i prodotti "certificati" di cui all'art. 34 del Capitolato Speciale, le percentuali espresse sono da intendersi minime per il soddisfacimento del contratto.

Ogni semestre, il C.A.A. dovrà fornire la documentazione relativa all'utilizzo dei prodotti biologici, così come definito all'art.34 del capitolato Speciale.

Si specifica che qualora uno o più prodotti certificati si rendessero temporaneamente irreperibili sui mercati, il C.A.A. potrà richiedere alla S.A., a fronte di presentazione di adeguata documentazione attestante l'effettiva irreperibilità della merce, di sospendere, ma esclusivamente a tempo determinato, la valutazione delle percentuali fornite (limitatamente ai prodotti irreperibili specificati nella lettera di richiesta). In questo caso, tali prodotti dovranno essere sostituiti da prodotti di tipo convenzionale, se esistenti di 1<sup>a</sup> categoria, preferibilmente di origine nazionale ed in ogni caso, in accordo e su autorizzazione specifica della S.A..

### **CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

Tutti i prodotti alimentari devono:

- avere caratteristiche merceologiche ottimali e avere consistenza, odore e sapore tipici dell'alimento;
- essere esenti da difetti visibili all'aspetto e non devono avere odori e sapori sgradevoli, presentarsi infestati da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, altre impurezze e corpi estranei (peli animali, ragnatele, sassi, frammenti metallici etc.).

Le modalità di confezionamento devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto sino al momento del consumo.

Le confezioni:

- devono presentarsi chiuse, intatte e sigillate;
- non devono presentare difetti o rotture e altre anomalie visibili (rigonfiamenti, ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro insudiciamenti, ecc.)
- devono avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle proprietà organolettiche e qualitative del prodotto, impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

I materiali e gli imballaggi (M.O.C.A.) primari, secondari e terziari utilizzati per il confezionamento degli alimenti devono essere conformi a quanto disposto dal Reg. CE 1935/2004 e ss.mm.ii..

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

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

La "vita residua" dei prodotti utilizzati dal termine minimo di conservazione (TMC) e dalla data di scadenza (DS), ove non specificato, dovrà risultare non inferiore ai 2/3 della shelf-life.

### **ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Tutte le derrate fornite (impiegate per la preparazione dei pasti in legame e quelle destinate alla fornitura del pasto crudo) devono essere etichettate o inequivocabilmente identificabili ai fini della tracciabilità.

## **PANE**

Di tipo comune e/o di tipo integrale (biologico). La fornitura di pane di tipo integrale può essere di una o più volte alla settimana in funzione del menu vigente.

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido. Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare.

Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Il pane deve essere prodotto con farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo "0" e "00" (preferibilmente "0"), lievito, sale ed acqua, senza l'aggiunta additivi. Deve avere una percentuale di sale, rispetto alla farina, non superiore allo 1,7%.

La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi ma, su indicazione della S.A., il C.A.A. dovrà provvedere a fornire, se richiesto dalla S.A., la pezzatura da 30 grammi.

Non potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste/in contenitori, muniti di copertura di chiusura e realizzati in materiale dichiarato "per alimenti". I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Nel caso di consegne inferiori a kg 3 è ammessa la consegna solo in sacchetti in carta; in questo caso i sacchetti dovranno avere una idonea chiusura. E' vietata la chiusura con punti metallici.

La consegna del pane nei plessi deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto; per nessun motivo il pane deve essere lasciato incustodito all'esterno della struttura.

## **PANE GRATTUGIATO**

Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte.

Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge.

## **CROSTINI DI PANE**

I crostini dovranno essere ottenuti senza l'utilizzo di additivi alimentari.

Devono essere consegnati in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge ed alla consegna avere una data di scadenza di almeno 6 mesi.

## **PAN CARRE'**

Dovrà essere prodotto con farine "0" e "00" ed il gusto e l'aroma non dovranno presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

L'alcool etilico dovrà risultare inferiore al 2% s.s. +/- 3%.

Confezioni di peso non superiore a 0,5 kg.

## **PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCACCIA**

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra. Deve essere confezionata in contenitori monouso, in materiale plastico, muniti di coperchio ed idonei al contatto con gli alimenti. Tali recipienti devono essere adatti a proteggere il

prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Deve essere presente un'etichetta riportante – ragione sociale del produttore - denominazione di vendita - peso netto – data di produzione – lotto di rintracciabilità - modalità di conservazione, ingredienti ed allergeni.

Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro lo stesso giorno di consegna.

### **PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE**

La pizza margherita pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo “0”, mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, origano, priva di additivi e grassi diversi dall’olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata.

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. La confezione dovrà essere etichettata a norma di legge.

Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

### **PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE**

La pizza margherita pronta monoporzione potrà essere richiesta a seguito di particolari indicazioni dietetiche (esempio senza mozzarella o senza pomodoro) e dovrà contenere tutti gli ingredienti della pizza margherita pluriporzione ad eccezione degli ingredienti non richiesti. La produzione deve essere di giornata.

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni in materiale plastico termosigillato idoneo al contatto con gli alimenti e con etichettatura a norma di legge.

Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

### **FOCACCIA PLURIPORZIONE O MONOPORZIONE**

La focaccia pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo “0”, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, priva di additivi e grassi diversi dall’olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata.

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. In caso di monoporzione la confezione sarà in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti termosigillato.

Le confezioni di focaccia dovranno essere etichettate a norma di legge.

Dovranno essere consumate nello stesso giorno di consegna.

### **LIEVITO**

Tipologie richieste:

- lievito secco naturale composto da *Saccharomyces cerevisiae* attivi.
- lievito naturale fresco in panetto. Si richiedono in confezioni da gr. 25.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dalla Legge n. 580 del 4.7.67, art. 37 e 38.

L'etichettatura deve essere conforme al Reg. Ue 1169/2011 e sue ss.mm.ii.

### **LIEVITO PER DOLCI**

Composto da cremortartaro, bicarbonato di sodio, amido.

Si richiedono bustine monodose.

L'etichettatura deve essere conforme al Reg. Ue 1169/2011 e sue ss.mm.ii.

### **LIEVITO VANIGLIATO E VANILLINA**

Il lievito vanigliato sarà composto da: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais, stabilizzante sali di calcio degli acidi grassi, aromi.

Si richiedono bustine monodose.

Il prodotto deve essere conforme al D.M. 31.3.65 e successive modificazioni. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. Ue 1169/2011 e sue ss.mm.ii.

### **CRACKERS – FETTE BISCOTTATE – GALLETTE DI RISO E/O ALTRI CEREALI**

Devono essere a basso contenuto di grassi, preconfezionati, preparati con cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale (preferibilmente in quantità inferiori o uguali al 2% sul prodotto), senza additivi alimentari, senza sale aggiunto in superficie. La percentuale di sale nell'impasto (cracker), rispetto alla farina, non deve essere superiore allo 1,7%.

### **BISCOTTI**

I biscotti nella varietà secchi e frollini possono contenere i seguenti ingredienti: farine di grano tenero tipo 0 o 00 o integrali, esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, miele o concentrati di frutta, burro (oppure olio di semi di girasole o mais o oliva), uova, latte, privi di additivi, coloranti e aromi. Dovrà essere fornita una gamma di almeno quattro tipologie di biscotti da somministrare, a rotazione, nel corso dell'anno scolastico.

### **PANDORO, PANETTONE E COLOMBA**

Devono avere le caratteristiche e le composizioni definite con il Decreto Ministeriale del 22 luglio 2005.

Possono essere richiesti anche panettone e colomba senza canditi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine...)

Prima della fornitura dovrà essere sottoposta alla S.A., per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

### **CHIACCHIERE**

Devono essere prodotte secondo la buona tecnica pasticceria, cotte al forno senza l'aggiunta di additivi, coloranti ed aromi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine...).

Prima della fornitura dovrà essere sottoposta alla S.A., per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

### **ALTRI PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI E PRODOTTI DA FORNO**

Devono essere preparati:

- con impiego di farina di grano tenero di tipo "0", "00", integrale;
- senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti;
- con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie;
- senza impiego di margarine, grassi idrogenati, olio di palma, olio di cocco e strutto – i grassi impiegati possono essere: olio di oliva, arachidi, mais, girasole, soia e burro.

### **FARINA BIANCA (DI GRANO TENERO)**

- Tipo "0" (da preferire)
- Tipo "00"

La farina di grano tenero avrà le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge n. 580/67 e succ. modifiche nonché DPR 9/2/01, n. 187. La farina non deve contenere imbiancanti non



consentiti dal D.M. 209/96 sue mod. ed integrazioni, e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. 27/1/1992, e dalla normativa in materia di etichettatura. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o enti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

### **FARINA DI MAIS**

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.

### **MAIS IN CHICCHI**

Si intende il prodotto derivato da pannocchie sgranate, privo di impurità derivanti dalla lavorazione della pannocchia stessa. I prodotti non devono presentare i seguenti difetti: - macchie di colore contrastante col normale colore; - porzioni scolorate; - corpi estranei; - odori e sapori diversi dai tipici. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. Ue 1169/2011 e sue ss.mm.ii.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

### **SEMOLINO**

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità indicati nella L. N. 580/67 e s.m..

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Le confezioni devono essere fornite intatte e sigillate.

### **PASTA**

Di produzione nazionale.

Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
  - ✓ pasta secca di semola o semolato di grano duro e pasta integrale
  - ✓ pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofrutticoli e loro derivati;
  - ✓ pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, senza additivi alimentari aggiunti.
- le paste alimentari fresche, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..  
Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire una alternanza quotidiana e facilitare la consumazione da parte di tutti gli utenti (formati di dimensioni diversificate).

### **RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE**

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- ripieno di carne, verdura prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari, esenti da additivi alimentari (coloranti e conservanti);
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso;
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..

### **SFOGLIA PER LASAGNE**

La sfoglia di pasta all'uovo dovrà essere surgelata, priva di additivi, aromi e coloranti, con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale. Dovrà essere utilizzata, dopo scongelamento in frigorifero a 4°C, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Alla consegna dovrà avere un intervallo minimo dalla scadenza di 4 mesi.

Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

### **GNOCCHI E CHICCHE DI PATATE**

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- preparati con almeno il 60% di patate e/o equivalente quantitativo di fiocchi di patate reidratate e senza l'aggiunta di additivi alimentari (coloranti e conservanti);
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso;
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..

Sarà richiesta anche la fornitura di prodotto tipo "chicche", aventi pezzatura tale da favorire il consumo del prodotto da parte degli utenti più giovani.

### **GNOCCHI DI SEMOLINO**

In confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, senza aggiunta di additivi, preparati solo con semolato, latte, acqua o brodo, sale.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..

### **RISO**

Deve essere delle migliori qualità, Carnaroli o Arborio o Roma o Baldo o S. Andrea, pulito, secco, sano e senza odori.

Se di tipo parboiled, dovrà essere prodotto da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti (ad es. Ribe) o minestre o insalate di riso. L'utilizzo di riso Thaibonnet è permesso per la sola preparazione di insalate di riso.

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura e provenire dall'ultimo raccolto.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Sporadicamente potrà essere eventualmente richiesta la fornitura di riso integrale e/o parboiled integrale per la realizzazione di particolari preparazioni alimentari.

### **ORZO E ORZO PERLATO**

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

### **FARRO DECORTICATO**

Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

### **MIGLIO DECORTICATO**

Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti.

La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

### **LEGUMI SECCHI**

I legumi secchi richiesti (ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli, soia) devono essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

### **OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE**

L'olio extravergine richiesto sarà prodotto con olive da coltivazione nazionale, ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni e trattamenti chimici.

Il prodotto deve essere limpido, privo di impurità, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore, deve presentare caratteristiche consone all'età dell'utenza a cui il servizio è rivolto (sapore dolce e delicato), con colore caratteristico secondo la provenienza. Deve rispettare le prescrizioni previste dalla normativa comunitaria e nazionale in materia.

Deve essere un olio giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione) ottenuto da olive dell'ultima campagna olearia (qualora il dato non sia indicato in etichetta, la ditta chiederà al produttore dichiarazione della campagna olearia del prodotto fornito), ottenuto da olive di raccolta e produzione nazionale; le caratteristiche bromatologiche devono corrispondere ai requisiti definiti da Reg. (CE) 1989/2003.

Il prodotto deve essere consegnato nei centri refezionali, preferibilmente in contenitori di vetro (bottiglie scure) sigillati da 0.50lt - 0.75lt - 1lt.

L'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo di piatti freddi e da consumare caldi (eventualmente utilizzabile anche per cotture al forno).

L'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per tutte le preparazioni comprese le cotture.

#### **OLIVE VERDI E NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA**

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto deve essere contenuto in vetro ed ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

#### **ACCIUGHE SOTTO SALE, CAPPERI SOTTO SALE**

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

#### **ACETO BIANCO**

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12/02/1965, n. 162 (convertito con modificazione nella Legge 739/70).

Deve avere acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino.

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal DPR 12/02/1965, n. 162.

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

#### **ACETO MELE**

L'aceto di mele richiesto dovrà essere ottenuto dalle mele intere. Dovrà avere aroma leggermente fruttato ed agrodolce. Dovrà essere fornito in bottiglie in vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito. Prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

#### **SALE FINO E GROSSO**

Si richiede sale iodurato/iodato.

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale. Deve essere fornito in confezioni da kg 1.

#### **ZUCCHERO**

Si richiede zucchero semolato raffinato, in confezioni originali, integre ed a tenuta da kg 1. All'apertura non deve presentare alcuna impurità.

#### **ZAFFERANO**

Prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*.

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

Per le norme di tutela di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217/1936.

Per la preparazione di risotti destinati ai servizi scolastici dovrà essere previsto l'impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.

#### **SPEZIE ED AROMI**

Si richiede maggiorana, noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice.

Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da g 100 e g 250, o inferiori. E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico.

### **PESTO ALLA GENOVESE**

Si richiede l'impiego di pesto fresco (ingredienti: basilico fresco, Parmigiano Reggiano, Pecorino Sardo, pinoli nazionali, olio extra vergine di oliva, sale, eventuale aglio fresco), prodotto nello stesso giorno di consumo, o su autorizzazione della S.A., pesto confezionato in atmosfera modificata, in olio extravergine di oliva, privo di anacardi, additivi e aromi. All'apertura non deve presentare odore e sapore anomali dovuti all'irrancidimento. Deve essere fornito in quantitativi tali in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzzi di prodotto sfuso. E' vietato conservare il prodotto in rimanenza.

### **CARNI**

#### **CARNI BOVINE**

Le carni devono provenire da allevamenti comunitari, preferibilmente italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti comunitari/italiani. A richiesta della S.A. dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza.

Si richiede l'impiego e la fornitura di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto, che dovranno provenire:

- da bovino adulto (da 12 mesi ma non superiore ai 30 mesi),
- da bovino maschio o femmina che non abbia partorito e non sia gravida.

I tagli devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti:

#### Quarto posteriore

- Fesa indicativamente per: scaloppe, arrosti, spezzatino, umido
- Noce con esclusione di geretto, indicativamente per: fettine e arrosto
- Scamone, indicativamente per: bistecche, arrosti, spezzatino
- Filetto, indicativamente per: bistecche e cottura rapida
- Sottofesa squadrata con magatello, indicativamente per: arrosti
- Fetta di mezzo, indicativamente per: cotolette e involtini

#### Quarto anteriore

- reale senz'osso squadrato, senza la parte distale del collo e con muscoli intercostali di altezza massima di 2 cm., indicativamente per: carne tritata e polpette.
- fusello e girello di spalla o rotondino di spalla, indicativamente per: arrosti e lessso
- nocetta, scapino o copertina, indicativamente per: lessso
- fesone di spalla, indicativamente per: arrosti.

Per la preparazione di polpette e hamburger è richiesto che l'impasto non sia preparato con una sola tipologia di carne ma nella seguente percentuale:

- 30% di taglio anteriore
- 70% con tagli di quarto posteriore

Sono da prediligere i tagli da quarto posteriore.

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

### **CARNI SUINE**

Le carni devono provenire da allevamenti comunitari, preferibilmente italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti comunitari/italiani. A richiesta della S.A. dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza.

Si richiede l'impiego e la fornitura di carni suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto.

Tipologia dei tagli:

- Lombata (o lonza o filone)
- Arista (o carrè)
- Fesa di coscia o Fesetta
- Filetto .

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 3%.

La carne di suino deve presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo/rosso, grasso di consistenza pastosa e di aspetto bianco lucido, con superficie di taglio asciutta.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

### **CARNI AVICUNICOLE**

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta della S.A. dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

Si richiede l'impiego e la fornitura di carni avicunicole fresche refrigerate con classe di appartenenza "A", sottovuoto.

E' ammesso, per la carne con osso, l'impiego e la consegna in vaschette etichettate avvolte con film plastico. La data di macellazione, alla consegna, non deve superare gli 8 giorni (per la carne confezionata sottovuoto) e 3 giorni (per quelle confezionate in film plastico). Le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni. La data di macellazione dovrà essere riportata sull'etichetta.

Saranno richiesti:

- fusi, cosce e sovracosce di pollo da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- petti di pollo senz'osso da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- fesa di tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi

La carne avicunicola dovrà essere priva di odori e sapori anomali, esenti da ecchimosi, grumi di sangue, da fratture e tagli o lacerazioni. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme.

I fusi, le cosce e le sovracosce dovranno essere spennati, spiumati ed esenti da residui di peli.

L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

#### **CARNI DI AGNELLO, CAPRETTO, CAVALLO**

Per particolari esigenze dietetiche, comprovate dal responsabile del servizio, l'azienda si impegna a fornire nelle quantità richieste e in tagli freschi le carni di cui sopra, ricavate da animali giovani e in ottimo stato di salute. Non saranno accettate forniture di carni non confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata e mancanti dell'etichettatura obbligatoria.

#### **SALUMI**

##### **PROSCIUTTO COTTO – alta qualità**

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia di suina intera nazionale e deve essere di “alta qualità” secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005 “disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria”.

I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia e glutammato. Dovrà inoltre essere approvvigionato e reso disponibile, un prodotto che, oltre alle precedenti specifiche, sia anche privo di glutine.

E' vietato l'utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto.

La pezzatura media dovrà essere tra 6 e 8 kg.

La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate, per peso, al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione.

Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (shelf life residua) di almeno 3 mesi, per le pezzature intere, di almeno 15 giorni, per il prodotto pre-affettato.

##### **PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma)**

Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia fresca di suino con stagionatura non inferiore ai 12 mesi, (la data di produzione deducibile da contrassegno metallico in fascetta). E' richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (Denominazione di Origine Protetta) che riporti il marchio di Consorzio di tutela. Il prosciutto crudo dovrà essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto. Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso. La carne dovrà avere buona consistenza, non salato, di sapore delicato e dolce. L'umidità deve essere compresa tra il 42 ed il 54%.

##### **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

La bresaola deve essere IGP (Indicazione Geografica Protetta), ottenuta dalla massa muscolare “punta d'anca” con caratteristiche organolettiche, chimico fisiche previste dal disciplinare di produzione. Il prodotto deve avere stagionatura di almeno 45 giorni, presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, superficiali e profondi, né odori e sapori sgradevoli.

Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera.

### **PANCETTA TESA/ PANCETTA COPPATA**

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; e non devono essere eccessivamente molli.

Il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;

Si richiede la fornitura di prodotto confezionato sottovuoto.

### **PRODOTTI ITTICI**

I prodotti della pesca devono essere ottenuti in stabilimenti di produzione situati in ambito comunitario o extracomunitario, riconosciuti dalla vigente normativa.

Il trasporto dei prodotti surgelati/congelati deve avvenire con modalità tali da rispettare la catena del freddo, pertanto gli imballaggi non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento (deformazioni delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili).

I prodotti ittici dovranno essere surgelati in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto).

Il prodotto surgelato/congelato deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza; non deve presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

La glassatura presente deve formare uno strato uniforme e continuo e non deve superare il 10% per la platessa e il 20% per il merluzzo, il nasello e gli altri pesci indicati. Il calo peso dopo scongelamento non deve superare il 20%.

Allo scongelamento il prodotto non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini.

Devono essere deliscati.

Le carni devono avere sempre una consistenza soda ed elastica, odore gradevole di fresco, colore vivido e lucente, da valutare nel prodotto scongelato. Devono presentare una pezzatura omogenea e costante.

Per la surgelazione deve essere impiegata preferibilmente una tecnologia di congelamento iper veloce a temperatura ultra bassa e con prodotti surgelati individualmente (IFQ acronimo di Individually Quick Frozen) che permette di mantenere la massima integrità al prodotto alimentare.

Tutto il pesce surgelato deve provenire da pesca sostenibile certificata MSC, identificato dall'apposito marchio.

Al momento della consegna i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza pari a 90 giorni.

Non sono ammessi prodotti ottenuti, in nessun caso, da prodotti ricomposti e/o prefritti (ad eccezione dei bastoncini di pesce).

Deve essere in particolare dichiarata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), la zona di cattura, il lotto e la data di scadenza.

Lo scongelamento dovrà avvenire in cella frigorifera a +0°C / +4°C, nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario



proporzionato alle dimensioni delle confezioni ma comunque non oltre le 24 ore. A completo scongelamento si dovrà procedere all'immediata cottura e consumo.

Vengono richieste le seguenti tipologie:

- **FILETTI (O ALTRI FORMATI TIPO CUORI, FIORI, ECC..) SURGELATI**

I pesci da cui ottenere i filetti che devono avere dimensioni comprese fra 25 cm e 40 cm (per rispettare le porzionature previste) sono: nasello, merluzzo, cernia, platessa, pesce persico, trota salmonata.

- **PESCE IN TRANCI CONGELATO**

I pesci da cui ricavare i tranci sono: dentice, palombo, salmone, trota salmonata.

- **PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI**

Altri prodotti ittici richiesti sono: anelli di calamari, polpo, seppie, vongole sgusciate.

- **BASTONCINI DI PESCE**

I bastoncini dovranno essere costituiti da filetti di merluzzo selezionato e non sbriciolato né ricomposto, privo di spine, di categoria prima, impanato con pangrattato, oli vegetali, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti. L'aggiunta di oli vegetali dovrà essere indicata in etichetta, specificandone la composizione. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

L'origine del prodotto dovrà essere nazionale o CE.

Dovrà essere costituito da almeno il 65% di merluzzo. I bastoncini dovranno essere in pezzatura da g. 30.

Il prodotto dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'70%.

Qualora non sia possibile reperire sul mercato **prodotto non prefritto**, sarà prevista la panatura e preparazione in loco (centro cottura) di filetti di merluzzo.

- **TOTANI**

Ottenuti dalla lavorazione, del solo corpo, di molluschi di genere e specie *Dosidicus gigas* e *Illex argentinus*, spellati, tagliati, impanati surgelati (non prefritti).

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche minime:

- di colore (bianco / giallo) ed odore (non troppo pronunciato, assenza di note estranee) caratteristico;
- di sapore caratteristico, assenza retrogusti estranei;
- idonei alla cottura al forno;
- passati al metal detector (in confezionamento presso il produttore).

**TONNO IN CONSERVA**

Si richiedono due tipologie: tonno al naturale (in salamoia), tonno all'olio di oliva.

Questo prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare di tonni in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione, preparato secondo le buone norme di fabbricazione ed inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla grandezza della scatola. Devono quindi essere esclusi tutti i prodotti ottenuti dalla lavorazione degli scarti del tonno, nonché quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente "ventresca" benché più pregiati.

La carne deve essere di consistenza soda ma tenera, non stopposa, compatta e non sbriciolata, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre tali da ottenere un trancio intero ricostituito, di colore roseo, odore e gusto delicato e gradevole, con minima presenza di briciole o frammenti. Non devono esserci vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia) macchie o colorazioni anomale.

All'atto dell'apertura della confezione, il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva o nella salamoia. Il tonno sott'olio, tolto dalla scatola e privato dell'olio, dovrà conservare anche un'ora

dopo, il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore; nel caso il prodotto presentasse con colorazione biancastra tendente al verde dovrà essere eliminato.

Le confezioni sono in banda stagnata la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica da 0,80 gr circa per il tonno al naturale e per il tonno sott'olio; quest'ultimo dovrà essere fornito anche in confezioni da 1 Kg anche confezionato in buste sigillate.

## **LATTE E DERIVATI**

### **LATTE FRESCO INTERO**

Origine del latte: Italia.

Per le merende previste dai menù, il latte deve essere intero, fresco, pastorizzato di alta qualità, così come definito dalla vigente normativa.

Sono richieste confezioni da litro o da mezzo litro.

Per diete particolari può essere richiesto latte fresco pastorizzato parzialmente scremato e scremato.

### **KATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT**

Origine del latte: Italia.

Per le preparazioni culinarie sarà richiesto latte a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) in confezioni da litro o mezzo litro.

Il prodotto deve avere, alla consegna, un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

### **ALTRI TIPO DI LATTE**

Per le diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte vaccino come ad esempio quello delattosato. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

### **LATTI NON VACCINI**

Origine del latte: Italia.

Per diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte non vaccino quali latte di capra, di soia o altri. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

### **YOGURT**

Origine del latte: Italia.

Lo yogurt deve essere intero o parzialmente scremato, contenente microrganismi specifici acidificanti vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo in numero non inferiore a  $10^6$ /g, con acidità non inferiore a 0,8%. Dovrà essere fornito con o senza aggiunta di frutta, privo di additivi alimentari, coloranti ed aromi artificiali. Le confezioni dovranno essere da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere almeno 10 giorni dalla data di scadenza.

Il prodotto dovrà avere un gusto tipico, odore e colore caratteristici con consistenza morbida e cremosa, omogeneo e senza separazione del siero.

Si richiedono due tipologie di yogurt: yogurt bianco e yogurt alla frutta.

Nello yogurt alla frutta, la frutta, preferibilmente in percentuale almeno pari o superiore al 10%, deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa; la quantità di zucchero presente non deve essere superiore al 6-8%. Lo yogurt alla frutta deve essere fornito di gusti diversi (pera, banana, fragola, pesca, albicocca, ecc.).

### **YOGURT DI SOIA**

Ingredienti: estratto di soia (70% circa), zucchero, sciroppo di glucosio, olio vegetale emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (farina di semi di carrube, alginato di sodio, carragenani, gomma di guar), aromi.

## **BURRO**

Le modalità di produzione (Origine del latte: Italia), la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme vigenti in materia.

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni di colore sulla superficie. Non deve esserci crescita di muffe.

Non deve essere microbiologicamente contaminato.

In caso di richiesta, deve essere fornito un reperto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della L. n. 1526/1997 e il buono stato di conservazione.

Dovrà essere fornito in panetti da g 125, g 250 e g 500 con almeno 30 giorni di conservazione residui.

## **PANNA UHT**

La panna per le preparazioni culinarie sarà richiesta a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) in confezioni da g 200/250 e g 500 con almeno 2 mesi di conservazione residui.

## **BUDINO**

Prodotto nazionale.

Il budino deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT, o qualora richiesto, pastorizzato e del tipo da conservare in frigorifero a +4°C.

Dovrà essere fornito nei gusti cacao, vaniglia e creme caramel.

Le confezioni dovranno essere monodose da 80g/100g.

Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere *shelf life* residua di almeno 10 giorni.

## **BUDINO**

Ingredienti: succo di mele (42% circa), acqua, purea di pere (21 % circa), riso (8,4% circa), addensante (gomma di xantano, agar-agar), sale marino, scorza di limone, *aspergillus oryzae*.

## **DESSERT (ad esclusione del budino)**

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, da 80g / 100g.
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i..
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

## **FORMAGGI**

I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa.

I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti.

Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta.

La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto non in confezioni integre.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

**Parmigiano Reggiano DOP** (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura non può essere inferiore ai 18 mesi e deve essere rilevabile alla consegna ed ai controlli. Gli spicchi di parmigiano dovranno avere la crosta con impressa la marchiatura tipica e devono essere confezionati secondo quanto previsto dal consorzio per la tutela del parmigiano reggiano.

Da utilizzarsi come condimento per primi piatti e come seconda portata.

**Asiago DOP** (Denominazione di Origine Protetta), formaggio a pasta dura, deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

**Fontina DOP** (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

**Taleggio DOP** (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

**Pecorino Toscano fresco DOP** (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

**Pecorino Sardo dolce DOP** (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

**Caprino fresco**, prodotto caseario a base di latte di capra, con le seguenti caratteristiche organolettiche: odore di latte acido e di yogurt, sapore leggermente acido, non salato.

**Emmentaler svizzero**, formaggio a pasta compatta, morbida, color giallo/burro, sapore delicato e caratteristico, occhiatura tipica, e priva di crepe esterne o rigonfiamenti, con una percentuale di grassi non inferiore

**Italico**, formaggio con pasta cremosa e compatta al taglio, di sapore dolce.

**Primo sale**, formaggio fresco tipo canestrato, ottenuto con latte intero vaccino.

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

**Provolone Valpadana DOP**, formaggio semiduro a pasta filata, senza occhiatura o con occhiatura appena pronunciata; è tollerata una leggera sfogliatura.

Di colore leggermente paglierino.

E' richiesta la fornitura di un prodotto di non più di 3 mesi di stagionatura (pasta dolce).

**Montasio DOP**, formaggio a denominazione d'origine protetta.

Formaggio grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca.

Peso medio di una forma kg 5- 9; deve avere stagionatura da 2 a 5 mesi grasso sulla sostanza secca: 40%. Su ogni forma deve essere apposto il marchio indicante il mese di produzione e origine. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienicosanitarie ottimali.

**Mozzarella (Origine del latte: Italia)**, a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici.

In pezzature da g 15, g 30 e g 50, in plurirazioni, da g 100, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g 1000 (in filoni, per la produzione della pizza). Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

**Crescenza**, formaggio fresco, molle, in confezioni da g 100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

**Robiola**, formaggio fresco, in confezioni da g 50-100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

**Formaggio spalmabile tipo Quark**, formaggio fresco, cremoso, a pasta molle, di sapore leggermente acidulo, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato. Esente da additivi. Il prodotto deve essere in confezioni da g50/g100, termo sigillate.

Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

**Ricotta**, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali. In confezioni da g 80, g 250, g. 1000. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Potrà essere richiesta la fornitura di ricotta stagionata.

**Caciotta fresca**, formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato crudo. Formaggio fresco con stagionatura minima di 20 giorni, da consumarsi entro 1 mese dal suo ottenimento, a pasta molle, contiene un'elevata umidità.

Il grasso minimo deve essere dal 30 al 45 % sulla s.s. - peso da 800 a 1200 gr.

## **GELATO**

Dovranno essere forniti in confezione originali, in coppette da 50 o 80 grammi con cucchiaino a perdere, rispondente alla vigente normativa. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto dovrà avere un tempo di vita residuo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza. Lotto e data di scadenza dovranno essere riportati in modo evidente su ciascun imballo secondario. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di ghiaccio. Deve essere garantita la fornitura a rotazione di gusti diversi (esempio crema, cioccolato, fior di latte, fragola)

## **CIOCCOLATO IN BARRETTA (**

Dovrà essere fornito cioccolato in monoporzione da g 20 circa nelle varietà "fondente" e "al latte", conforme alla vigente normativa. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto. Potrà essere richiesta crema di cioccolato spalmabile in monodose o in vasi.

## **OVETTI CIOCCOLATO**

Dovranno essere forniti ovetti pasquali con sorpresa, del peso medio di g 30 circa, prodotti con cioccolato al latte. Il cioccolato e la sorpresa devono essere conformi alle vigenti normative. La sorpresa dovrà avere il marchio CE. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto

## **CACAO IN POLVERE E SOLUBILE E PRODOTTI SIMILARI**

Il cacao in polvere dovrà avere le caratteristiche richieste dalla normativa vigente in materia. Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della cortecchia del seme.

Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.

Dovranno essere forniti prodotti solubili per l'aggiunta nel latte, quali:

- cacao amaro o zuccherato
- orzo solubile.

L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e ss.mm.ii.

## **UOVA**

### **UOVA FRESCHE**

La quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Reg. 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Reg. 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

Le uova devono essere di origine nazionale. La categoria di freschezza deve essere extra/A; le dimensioni devono essere L o M.

La consegna deve avvenire entro 5 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna.

Sono richieste per quelle preparazioni culinarie che richiedono sgusciatura dopo cottura..

### **UOVA FRESCHE PASTORIZZATE**

Da allevamenti di cui al codice 1, codice 2 o biologici.

Per preparazioni culinarie che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti ovoprodotti pastorizzati in bottiglie in materiale plastico o in tetrabrik. Alla consegna il prodotto deve garantire ancora un residuo di conservazione di almeno 15 giorni.

E' vietata la conservazione di rimanenze di ovoprodotto in confezioni aperte.

## **CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti di provenienza italiana.

### Gennaio

- cicoria, carote, patate, finocchi, verze, cavolfiori, cavoli cappucci, spinaci, cipolle biete, sedano, sedano rapa, porri, zucche, insalate
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine, ananas

### Febbraio

- cicoria, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, sedano rapa, cipolle, biete, spinaci, verze, cavolfiori, cavoli cappucci, zucche
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine, ananas

### Marzo

- cicoria, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biete, spinaci, verze, zucche, carciofi, catalogna
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, ananas

### Aprile

- asparagi, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biete, spinaci, verze, carciofi, zucchine, porri, pomodori
- banane, mele, pere, arance, limoni, ananas

### Maggio

- carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biete, spinaci, verze, zucchine, porri, pomodori, peperoni, piselli
- banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliege, ananas

### Giugno

- fagiolini, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biete, zucchine, pomodori, peperoni, piselli, melanzane, fagioli
- banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie, albicocche, prugne, angurie, melone, ananas

### Luglio

- carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucchine, pomodori, peperoni, fagiolini, melanzane, zucche, fagioli
- banane, mele, pere, prugne, limoni, pesche, ciliegie, albicocche, angurie, melone, ananas

### Agosto

- carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucchine, pomodori, peperoni, melanzane, fagioli
- banane, mele, pere, prugne, limoni, pesche, ciliegie, angurie, meloni, uva, fichi, kiwi, ananas

### Settembre

- carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucchine, porri, pomodori, peperoni, melanzane
- banane, mele, pere, limoni, uva, fichi, kiwi, ananas, miyagawa

### Ottobre

- biette, verze, cavoli, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucche, porri, pomodori
- banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi, ananas, miyagawa

### Novembre

- carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biette, spinaci, verze, zucchine, porri, funghi freschi, zucche
- banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi, arance, ananas

### Dicembre

- carote, patate, insalate, sedano, cipolle, biette, spinaci, zucche, porri, verze
- banane, mele, arance, limoni, mandarini, pompelmi, clementine, ananas

## **VERDURA FRESCA**

Gli ortaggi allo stato fresco, dovranno essere di 1<sup>a</sup> (prima) categoria.

I prodotti hanno le seguenti caratteristiche:

- presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di maturazione naturale;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non devono presentare germogli;
- sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

Categorie merceologiche

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
Cipolle	I	Bulbi: non germogliati, di buona qualità resistenti e compatti, privi di stelo vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale, privi del ciuffo. Sono ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria, ma conformi a quelle della II. E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili
Porri	I	Buona qualità, la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale. Possono presentarsi leggeri difetti superficiali.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Carote Barbabietole	I	Le carote devono essere consistenti, cioè prive di segni di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute. Carote novelle e varietà piccole devono avere un calibro massimo di 40mm (150 gr. di peso). Per le carote a varietà di grande radice il calibro massimo è di 20mm (50 gr. di peso). Per le carote di I categoria sono ammessi i seguenti difetti: leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio, mancanza di una minima parte distale della radice	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Cavoli e verze	I	Torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie: taglio netto e non comprendere alcuna parte della pianta. Devono essere compatti e ben chiusi secondo la varietà, devono essere esenti da danni causati da attacchi parassitari o lesioni	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Spinaci	I	Essere privi di stelo fiorifero, esenti da parassiti e da danni causati da gelo o da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità. Per gli spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Finocchi	I	Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base. Devono essere di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro minimo mm 60
Insalate	I	Devono essere di buona qualità, ben formate, con cespi serrati e colorazione tipica della varietà  <u>DOVRA' ESSERE DATA PREFERENZA ALLA SOMMINISTRAZIONE/UTILIZZO DI</u>  <ul style="list-style-type: none"> <li><u>LATTUGHE</u> (cultivar <i>Lactuca sativa</i> L. <i>capitata</i>, lattuga a cappuccio, lattuga a cappuccio riccia "Iceberg"; <i>L. sativa</i> L. var. <i>longifolia</i>, lattuga romana; da incroci delle due varietà).</li> </ul> <p><i>Qualora necessario, potranno inoltre essere impiegate</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>INDIVIE RICCE</u> (cultivar derivate da <i>Cichorium endivia</i> L. var. <i>crispa</i>).</li> <li><u>SCAROLE</u> (cultivar da <i>Cichorium endivia</i> L. var.</li> </ul>	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.



PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		<i>latifolia</i> ). Radicchio	
Sedani da coste	I	Essere di buona qualità, presentare forma regolare, esenti da malattie o attacchi parassitari su foglie o nervature principali. Nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. I sedani da coste sono classificati in: grossi (superiori a 800 gr.) medi (500-800 gr.) piccoli (150-800 gr.)
Pomodori	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma aspetto sviluppo tipico della varietà ad esclusione dei frutti con la zona perpendicolare di consistenza e di colore anormale (dorso verde). Sono ammessi, come difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: pomodori tondi e costolati diam. Max 35 mm pomodori oblungi 30 mm
Peperoni	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, sviluppo e aspetto tipici della varietà, esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti intero.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Melanzane	I	Buona qualità, sufficientemente turgide, di forma, sviluppo tipiche della varietà con ammessi i seguenti difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature, leggera curvatura. Il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti integro.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Cavolfiori	I	Le infiorescenze devono presentarsi resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio. Le foglie, se presenti, devono avere aspetto fresco. Il prodotto deve essere di buona qualità. Sono ammessi: leggero difetto di forma, colorazione e sviluppo; leggerissima peluria.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Fagiolini	I	Facilmente spezzabili a mano, giovani e teneri, con semi poco sviluppati, i baccelli devono essere chiusi. Sono tollerati difetti di colorazione fili corti e poco resistenti.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro massimo finì 9 mm Cultivar richieste: anellino giallo; meraviglia di venezia; verdi cilindrici
Piselli e fagioli	I	Con forma, colorazione e sviluppo tipici della varietà. Peduncolati, freschi e turgidi. Senza alterazioni di sorta con almeno 5 semi. I semi devono essere almeno a metà del loro sviluppo, senza averlo completato, devono essere ben formati, teneri e succosi, sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi, non devono risultare farinosi.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione per i piselli: diametro max finì 8,5 mm Cultivar richieste: oberon, alderman, mangiatutto, progress 9, laxton superbo, rondò, supremo Fagioli, cultivar richieste:

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
			borlotti, bianchi di spagna, cannellini
Patate	I	Morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. Per ogni tubero e un massimo di 270 gr. Selezionate per qualità e grammatura e ogni partita deve risultare di una sola cultivar, assenza di tracce di inverdimento erpicale, di germogliazione incipiente, di germogli filanti. Assenza di tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari. Devono risultare pulite. Non devono avere odori, o sapori particolari, avvertibili prima o dopo la cottura.	

### VERDURE SURGELATE

I sottoelencati prodotti (gli unici utilizzabili surgelati) avranno un uso limitato e solamente legato alla necessità di utilizzo “fuori stagione” o su specifica autorizzazione della S.A.:

- piselli,
- fagiolini,
- asparagi,
- spinaci/erbette,
- cavolfiori,
- broccoli,
- carote disco/*baby*,
- minestrone surgelato (devono essere specificate, da parte del fornitore, le verdure che compongono il minestrone - almeno 10 verdure diverse - e la loro percentuale in peso).
- patate

I prodotti dovranno essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione e/o per la congelazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o corpi estranei.

In particolare i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

### FRUTTA FRESCA

- Preferibilmente, non dovrà essere di provenienza extra-comunitaria (*Agricoltura non UE*) in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione nazionale e CEE (*Agricoltura UE*)
- Se non fornita biologica o a produzione integrata, dovrà essere appartenente alla categoria commerciale “prima”.
- Banane e anans dovranno essere biologici e provenire dal mercato Equo e Solidale.
- I frutti dovranno essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente.

Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

La frutta deve essere:

- di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- avere calibratura e grammatura pari a 130/150 grammi per pesche, mele, pere ed arance e di 60/70 grammi per mandarini, albicocche, prugne, etc.;
- presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione;
- aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione;
- essere priva di acqua di vegetazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti;
- privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
- privi di trattamenti superficiali.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;
- presenza di parassiti animali o vegetali;
- prodotti che hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

Nello specifico:

- Le mele devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Golden Delicious, Stark Delicious, Red Delicious, Rojal Gala;
- Le pere devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: William, Abate, Kaiser (solo da cuocere), Conference;
- L'uva deve essere della varietà Regina e Italia a rotazione bianca e nera;
- Le arance devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Tarocco, Sanguinella, Moro, Navel;
- Le pesche devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione a pasta gialla, pasta bianca e pesche noce.

Frequenza fornitura:

- Le banane devono essere fornite per tutte le utenze una volta la settimana.
- Fragole e ciliegie devono essere fornite a tutte le utenze almeno due volte al mese nell'arco della loro stagionalità.
- Uva, albicocche, prugne, pesche, pesche noci, meloni ed angurie devono essere forniti settimanalmente nell'arco della loro stagionalità.

## **PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA**

Prodotto composto unicamente da frutta senza zuccheri aggiunti né conservanti.

Deve essere fornito in vaschette monoporzione da 100g, con capsula di chiusura "easy peeling"; le vaschette dovranno essere in alluminio o in altro materiale plastico ad uso alimentare.

Aspetto: polpa raffinata (mela, mela/banana, pera, prugna, frutti di bosco, pesca);

Odore e colore: tipico della materia prima.

Il prodotto deve:

- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine; non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
- potersi conservare a temperatura ambiente.

## **SUCCHI DI FRUTTA**

Sono richiesti succhi di frutta ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta, senza zucchero aggiunto, con tenore minimo di succo e/o in purea pari al 50% di frutta, privi di coloranti, edulcoranti e conservanti. E' ammessa solo l'aggiunta di acido citrico o ascorbico come antiossidante.

Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano. Forniti in tetrabrick da ml 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose) e pluridose da massimo litri 1 (in tetrapak o vetro). Devono essere forniti, a rotazione i seguenti gusti: pesca, albicocca, pera, mela, arancia, ananas, pompelmo.

## **CONFETTURA DI FRUTTA**

Deve essere fornita confettura extra, in confezioni in vetro con capsula a vite che garantisca l'igienicità della chiusura. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e translucida. L'aroma ed il sapore devono richiamare il frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti. I prodotti dovranno essere forniti in vasi da g 250. All'occorrenza potranno essere richieste confezioni monodose, sempre da g 25.

Sono richiesti i seguenti gusti, che dovranno essere forniti a rotazione mensile: albicocca, frutti di bosco, fragola, ciliegia, pesca.

## **SUCCO DI LIMONE IN CONFEZIONE**

Puro succo di limone nazionale, non a base di concentrato, confezionato in bottiglie di vetro o di plastica da 1 litro e da 200 ml.

Oltre al succo di limone è concessa esclusivamente la presenza del conservante E224.

## **BEVANDA DI TE' ALLA PESCA O AL LIMONE**

E' richiesta la fornitura della bevanda a base di tè deteinato, aromatizzata al limone e alla pesca, priva di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante. Forniti in tetrabrick da ml 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose) ed in bottiglie in PET da litri 1 o 1,5.

## **TE'/CAMOMILLA E TISANE**

Si richiedono the, camomilla e tisane in bustine-filtro, privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.

Il tè deve essere deteinato con le seguenti caratteristiche: non più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca.

La camomilla e le tisane deve essere, composto da fiori interi o parte di essi.

## **MIELE**

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Deve essere di acacia o millefiori.

Non deve contenere materie organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

Non deve presentare sapore ed odore estranei

Non aver iniziato un processo di fermentazione

Non essere sottoposto a trattamenti termici

Non presentare un'acidità modificata artificialmente

Non essere sottoposto a trattamenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine.

In etichetta dovranno essere riportate le seguenti informazioni:

- la denominazione di vendita
- la quantità netta o nominale
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o confezionatore o venditore;
- la dicitura di identificazione del lotto di produzione.
- l'indicazione del termine preferenziale di consumo;
- il Paese d'origine;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento (quando diverso dall'indirizzo del responsabile di commercializzazione già indicato in etichetta).

### **POMODORI PELATI**

Il prodotto deve essere di origine italiana.

I pomodori impiegati devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.

Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 605 del peso netto.

I frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

### **PASSATA DI POMODORO**

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e deve presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo. Non deve contenere bucce e semi.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 6%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

### **ACQUA OLIGOMINERALE**

L'acqua oligominerale, quando richiesta, deve essere fornita naturale, non addizionata di anidride carbonica, e deve provenire da fonte/da stabilimento di imbottigliamento sito a non oltre 200 km dal Comune di Vigevano. L'acqua deve essere fornita in bottiglie in PET da l 1,5 e da l 0,5. Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

*Standard chimico-fisici richiesti*

Residuo fisso (mg/l)	Max 200
Sodio (mg/l)	Max 10
Nitrati (mg/l)	Inferiori a 10
Nitriti (mg/l)	Assenti
ph	6,5-7

Per gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel D.Lgs. 176/2011 e successive modificazioni

Devono essere trasportate con automezzi chiusi che la proteggono da fonti di calore, luce ed intemperie.

Tra la data di imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi.

Non è consentito utilizzare bottiglie non sigillate.

## **VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO**

Vino di pura uva, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le disposizioni normative vigenti in materia, confezionato in tetrapak da ml 250, e portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice con indicata la gradazione complessiva del vino.

## **PRODOTTI DIETETICI**

Tutte le confezioni fornite dovranno presentarsi intatte, sigillate ed il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o da agenti infestanti.

Le confezioni fornite dovranno essere nella pezzatura minima presenti sul mercato.

Alla consegna i prodotti dovranno avere almeno 9 mesi di vita residua dalla scadenza, se prodotti a lunga conservazione, 1 settimana di vita residua, se prodotti deperibili.

Nel corso del contratto saranno richieste, con le modalità riportate nel Capitolato, i prodotti sotto specificati, per i quali potranno essere richieste, marche specifiche a seguito di particolari necessità dietetiche soggettive.

## **PRODOTTI PER DIETE VEGANE**

Devono essere forniti seitan e prodotti a base di seitan, 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 elaborare, nel corso dell'appalto, quanto richiesto dalla dieta vegana.

Devono essere di origine nazionale o comunitaria.

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

La S.A. potrà richiedere la documentazione necessaria a certificare tali caratteristiche.

L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente.

## **ALIMENTI SENZA GLUTINE**

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti (es. pane bianco senza glutine, farina per celiaci, biscotti al cioccolato e dolci per celiaci, base per pizza – pasta: spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, tagliatelle nido, lasagne) degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.

## **ALIMENTI SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE, ALIMENTI A BASE DI SOIA**

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.

In aggiunta ai prodotti sopra riportati, la S.A. potrà richiedere al C.A.A. altri alimenti che esso dovrà fornire senza oneri aggiuntivi per la S.A..

## **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI**

Nella scelta dei MOCA il C.A.A. deve rispettare le indicazioni riportate nel DECRETO 10 marzo 2020 sui Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

Tutti gli imballaggi delle derrate alimentari, i contenitori, utensili vari e materiali a perdere devono rispondere al Reg. Ce n. 1935/2004, all'art. 11 L. 283/1962, al DPR 777/1982 ed al DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti ed integrazioni.

Devono essere forniti i seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti:

- ☐ pellicola estensibile in materiale plastico
- ☐ fogli in alluminio
- ☐ carta da forno
- ☐ carta oleata
- ☐ rotolo carta puliunto
- ☐ sacchetti carta vari formati
- ☐ sacchetti materiale plastico vari formati
- ☐ Cucchiaini biodegradabili, compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi
- ☐ Tovaglioli bianchi a due veli dimensioni minime 33x33 in ovatta di cellulosa
- ☐ Tovaglietta in carta tipo americana

Il materiale monouso, da utilizzarsi, su richiesta, presso alcuni centri refezionali (es. scuole secondarie di 1° grado, servizio di consumazione in aula) o in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive, dovrà essere

- in materiale biodegradabile e compostabile (qualora nel territorio comunale, ove è presente il centro refezionale, sia già stata attivata la raccolta della frazione organica dei rifiuti) in conformità alla norma Uni En 13432:2002 (il C.A.A. dovrà fornire certificati di prodotto, in lingua italiana, che attestino la conformità a tale norma)

La biodegradabilità del materiale deve essere documentata da adeguate certificazioni, in lingua italiana.

Dovranno essere forniti, a richiesta, i seguenti materiali monouso:

**Piatti piani** compatibili con alimenti caldi (almeno 70°C per 2 ore) e freddi

**Piatti fondi** compatibili con alimenti caldi (almeno 70°C per 2 ore) e freddi

**Scodelle** per minestra compatibili con alimenti caldi (almeno 70°C per 2 ore) e freddi

**Piatti per frutta** compatibili con alimenti caldi (almeno 70°C per 2 ore) e freddi

**Bicchieri** da 200 cc, compatibili per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde

**Forchette** compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi

**Cucchiiai** compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi

**Coltelli** compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi

**Tovaglioli bianchi** a due veli dimensioni minime 33x33 in ovatta di cellulosa

**Tovaglietta** in carta tipo americana

Le posate ed i tovaglioli devono essere sigillati singolarmente e dovranno essere aperte dagli utenti.