

## ALLEGATO C - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

### Sommario

NORME GENERALI .....	5
Tipologia delle derrate.....	5
Rintracciabilità, etichettatura ed igiene degli alimenti .....	10
Vita residua dei prodotti .....	10
Garanzie sui prodotti.....	11
Limiti cariche microbiche.....	11
Requisiti qualitativi .....	11
Confezionamento e trasporto .....	12
TABELLE ALIMENTARI DELLE PRINCIPALI DERRATE .....	13
CEREALI E DERIVATI.....	13
Condizioni generali .....	13
Pane comune fresco.....	13
Pane integrale .....	14
Pane grattugiato.....	14
Cracker .....	14
Grissini .....	14
Pane per tramezzini .....	14
Farina bianca .....	14
Farina di mais .....	15
Fette biscottate.....	15
Prodotti dolci da forno.....	15
Biscotti secchi.....	15
Biscotti secchi a ridotto contenuto in lattosio.....	16
Panettoni.....	16
Colombe Pasquali.....	16
Pasta di semola di grano duro.....	16
Pasta secca all'uovo.....	16
Pasta farcite .....	17
Gnocchi di patate.....	17
Semola di grano duro.....	17
Riso.....	18
Riso Parboiled .....	18
Orzo perlato/farro decorticato/miglio/avena.....	18
Orzo tostato solubile.....	18
Pasta sfoglia surgelata .....	18
Pasta per pizza .....	18
Cereali in grani e in fiocchi .....	19
CARNI.....	19

## ALLEGATO C - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Condizioni generali .....	19
Bovino adulto .....	20
Gran Suino Padano DOP .....	21
Lonza di suino fresco refrigerato.....	22
Braciole di suino fresco refrigerato .....	22
Coniglio fresco refrigerato.....	22
Pollo.....	22
Tacchino .....	23
SALUMI .....	23
Prosciutto cotto senza polifosfati.....	23
Prosciutto crudo (Prosciutto di Parma DOP – Prosciutto di San Daniele DOP) .....	24
Bresaola della Valtellina IGP .....	24
Pancetta affumicata .....	24
Pancetta arrotolata .....	25
Salame cotto .....	25
Salamini Italiani alla Cacciatora DOP .....	25
Mortadella di Bologna IGP .....	25
Speck .....	25
Bresaola della Valtellina IGP .....	26
PESCE E PRODOTTI ITTICI .....	26
Condizioni generali .....	26
Nasello surgelato – Palombo surgelato .....	27
Molluschi.....	27
Filetti di cernia e platessa surgelati.....	27
Molluschi per fritto misto surgelati .....	28
Misto pesce surgelato per insalata di mare.....	28
Trota fresca.....	28
PESCI IN SCATOLA .....	28
Tonno.....	29
Filetti di acciughe sott’olio .....	29
Salmone affumicato.....	29
ORTOFRUTTA .....	29
Condizioni generali .....	29
Verdure fresche .....	30
Verdure di IV gamma.....	34
Verdure surgelate.....	34
Verdure appertizzate, sottolio e sottaceto.....	35
Funghi champignon al naturale .....	36
Funghi porcini secchi .....	36
Legumi secchi.....	36

## ALLEGATO C - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Capperi sotto sale .....	37
Olive al naturale .....	37
Hamburger vegetali .....	37
Pesto .....	37
Pomodori pelati/Polpa di pomodoro/Passata .....	38
Barbabietole cotte .....	38
Erbe aromatiche fresche .....	39
FRUTTA .....	39
Condizioni generali .....	39
Frutti secchi .....	42
Frutta sciroppata .....	42
Succhi/nettari di frutta .....	43
Purea di frutta .....	43
Confetture/marmellate di frutta .....	44
PRODOTTI LATTIERO-CASEARI .....	44
Formaggio grattugiato .....	45
Ricotta .....	46
Burro.....	46
Panna UHT da cucina.....	46
Besciamella.....	46
Latte U.H.T.....	47
Latte fresco pastorizzato "Alta qualità".....	47
Latte fresco pastorizzato.....	47
Latte U.H.T. a ridotto contenuto di lattosio .....	47
Latte in polvere.....	47
Yogurt .....	47
Budino al latte .....	48
Budino a ridotto contenuto in lattosio .....	48
Dessert cremosi .....	48
Gelati.....	49
UOVA .....	49
Uova pastorizzate .....	49
Uova sode sgusciate .....	50
BEVANDE, DOLCIFICANTI, CIOCCOLATO .....	50
Latte di soia .....	50
Latte aromatizzato .....	51
Budino alla soia.....	51
Bibite analcoliche .....	51
Infusi e tisane.....	51
Camomilla .....	52

## ALLEGATO C - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Tè.....	52
Tè deteinato .....	52
Orzo solubile .....	53
Caffè solubile.....	53
Bevanda liofilizzata al cioccolato.....	53
Zucchero semolato.....	53
Zucchero a velo .....	53
Dolcificante ipocalorico .....	54
Miele.....	54
Acqua minerale.....	54
Vino .....	54
Bevande alla spina.....	54
Cioccolato.....	55
Sorbetti e ghiaccioli.....	55
Patatine classiche tipo chips .....	55
Cialde/preparati per distributori.....	55
CONDIMENTI-AROMI-SPEZIE .....	55
Olio extravergine di oliva .....	56
Olio di arachide .....	56
Olio M.C.T. ....	56
Preparati per il brodo .....	56
Polveri lievitanti – Lievito di birra .....	57
Aceto .....	57
Aceto balsamico di Modena IGP.....	57
Succo concentrato di limone .....	57
Maionese, ketchup, senape .....	57
Sale .....	58
Erbe aromatiche e spezie disidratate .....	58
PRODOTTI SPECIALI.....	58
Prodotti per l’infanzia.....	58
Prodotti senza glutine .....	59
Prodotti per diete iposodiche .....	59
Prodotti per diete ipoproteiche .....	61
Altri prodotti speciali.....	61

## **NORME GENERALI**

Il fornitore deve utilizzare per la preparazione dei pasti esclusivamente le derrate elencate nel presente allegato. L'utilizzo di prodotti non presenti in allegato od aventi caratteristiche differenti da quelle previste nell'allegato sarà possibile solo previa richiesta scritta da parte del fornitore e successiva autorizzazione scritta da parte delle Amministrazioni contraenti.

Nel caso in cui qualche derrata prevista per la preparazione dei pasti o fornita direttamente non dovesse soddisfare a giudizio dell'Amministrazione, il gusto degli utenti, il fornitore ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro dello stesso tipo, che avrà la stessa qualità e valore nutrizionale di quello oggetto di variazione.

### **Tipologia delle derrate**

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative italiane e comunitarie vigenti applicabili, in relazione alla produzione, confezionamento, conservazione e trasporto.

E' tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM) e gli alimenti devono essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa nazionale e comunitaria sugli allergeni alimentari (Dlgs 114/06 e s.m.i.).

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

Prodotti convenzionali: categoria, comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:



Prodotti biologici: categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali.

I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm. Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95%

## ALLEGATO C - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.



Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3 e al DM 8 maggio 2014 e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI): il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto di prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato a fianco.



Denominazione di origine protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un'area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di

## ALLEGATO C - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.



– Indicazione geografica protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

### STG Specialità Tradizionale Garantita

Per Specialità Tradizionale Garantita, o più semplicemente STG, si intende un prodotto agricolo o alimentare ottenuto con un metodo di produzione tradizionale o che abbia una composizione tradizionale. Sono esclusi da tale riconoscimento quei prodotti la cui specificità risieda nella provenienza o nell'origine geografica. Per ciascun prodotto STG, l'autorizzazione al controllo viene concessa dal MIPAAF (con specifico decreto) ad un unico Organismo di Certificazione che sia conforme alla Norma EN 45011.

### PAT– Prodotti Agroalimentari Tradizionali

Sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali i prodotti destinati all'alimentazione umana ed inseriti negli elenchi regionali e provinciali, caratteristici di un territorio e legati alle produzioni tradizionali locali.

L'art.8 del D.lgs n° 173/98 sancisce l'importanza della valorizzazione del patrimonio gastronomico ed il DM 350/99 fissa le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali.

A tale normativa sono seguite le circolari ministeriali (n. 10 del 21/12/1999 e n. 2 del 24/1/2000), e

## ALLEGATO C - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

la D.G.R. regionale (n. 30-9039 del 25/06/2008) che definiscono complessivamente l'iter per la presentazione delle segnalazioni e per l'inserimento di tali produzioni negli elenchi regionali e nazionali. Con D.G.R. n. 46-5823 del 15/04/2002 è stato approvato l'ultimo elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte.

I PAT sono alimenti caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura consolidate in un dato territorio da almeno 25 anni: essi sono inoltre strettamente vincolati a fattori quali la tradizione, il territorio, le materie prime e le tecniche di produzione.

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES): si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Per Prodotti a filiera tracciata e/o certificata: si intendono quei prodotti che rispondono ai requisiti indicati nella norma UNI 10939 (Sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l'attuazione) e nel Regolamento (CE) n. 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare e definisce la rintracciabilità come "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione" (art 3, comma 15)

Per Prodotti a filiera corta si intende una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.

Prodotti agricoli a chilometri 0: sono quei prodotti che vengono commercializzati e venduti nella stessa zona di produzione (ovvero entro un raggio di 100 km dal luogo di somministrazione), prediligendo così l'alimento locale garantito dal produttore nella sua genuinità

Per prodotto proveniente da pesca sostenibile si intende un prodotto ottenuto nel rispetto dei criteri della certificazione MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.



## ALLEGATO C - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

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

Dietro richiesta delle Amministrazioni contraenti, il fornitore deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

## **Rintracciabilità, etichettatura ed igiene degli alimenti**

Il fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002. e s.m.i. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Per quanto riguarda le modalità di etichettatura dei prodotti alimentari si rinvia alle disposizioni contenute nel Regolamento CE 1169/2011 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché alla normativa specifica per le varie tipologie di prodotti che prevedono un disciplinare di produzione (DOP, IGP, Biologico, etc).

## **Vita residua dei prodotti**

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua:

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

$$\text{Vita residua} = [(data\ termine\ tmc - data\ di\ consegna) / (data\ termine\ tmc - data\ produzione)] * 100$$

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

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il tmc è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione contraente richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra tmc e data di produzione. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del tmc o della data di scadenza.

## **Garanzie sui prodotti**

Il fornitore deve utilizzare sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

## **Limiti cariche microbiche**

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc...) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti, l'istamina deve rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura).

## **Requisiti qualitativi**

Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti.

Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002.

I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg CE 853/2004 e Reg. CE 854/2004.

Qualora gli alimenti siano da somministrarsi ad utenti di età compresa fra i 3 e i 12 mesi, devono essere conformi al D.P.R. 19/1/98, n° 131 che regola le norme di attuazione del D. Lgs 27/1/92, n° 111 e al Regolamento CE n. 2491/01.

Gli alimenti a base di cereali per lattanti e bambini e alimenti di proseguimento devono essere conformi al DPR 07/04/99 n° 128, al DPR 11/04/00 n° 132 e al DM 14/03/05

Non è ammessa la presenza di strutto in nessuno dei prodotti richiesti dal presente Capitolato di Appalto;

Non è ammessa la presenza di fave o loro derivati in nessuno dei prodotti richiesti dal presente Capitolato di Appalto.

## ALLEGATO C - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge. Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e s.m.i (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti.

Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore).

Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

### **Confezionamento e trasporto**

Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie.

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'ideale protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.

Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica.

# **TABELLE ALIMENTARI DELLE PRINCIPALI DERRATE**

## **CEREALI E DERIVATI**

### **Condizioni generali**

- + i prodotti devono provenire da stabilimenti riconosciuti o autorizzati ai sensi della vigente normativa;
- + tutti i prodotti devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in termini di materie prime, additivi utilizzati, produzione, confezionamento, trasporto, etichettatura e rintracciabilità;
- + i prodotti non devono presentare alterazioni interne o esterne né odori, sapori od aromi anomali dovuti a fermentazioni anomale od altro; sono comunque vietati tutti i prodotti in cattivo stato di conservazione; insudiciati, invasi da parassiti, inquinati da batteri patogeni, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti e non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni;
- + i prodotti devono essere forniti esclusivamente in confezioni sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto.

### **Pane comune fresco**

- + deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e comunitaria (Legge 4/7/67, n. 580, D.P.R. 30/11/98 n. 502 e s.m.i.);
- + lo stabilimento di produzione deve essere ubicato in Piemonte;
- + deve essere trasportato in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti e conformi alla vigente normativa sul tema ed ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti;
- + prodotto con farine di tipo 0 e/o 00 in pezzatura di circa 50 grammi;
- + di produzione giornaliera e non conservato con il freddo o con altre tecniche e successivamente rigenerato;
- + deve avere crosta dorata e croccante, mollica morbida ma non collosa; il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- + al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- + essendo vietata la produzione in loco di pane grattugiato, qualunque tipo di avanzo deve essere prontamente e regolarmente smaltito;
- + può essere fornito nelle tipologie bocconcino, quadrelle, biovette od altre.

## **Pane integrale**

- + deve essere prodotto con farina integrale secondo quanto previsto dalla vigente normativa nazionale e comunitaria (Legge 850/67 e s.m.i.);
- + per tutte le altre indicazioni si veda quanto previsto per il pane comune fresco.

## **Pane grattugiato**

- + deve essere di produzione nazionale preconfezionato sottovuoto o in atmosfera modificata;
- + deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco o integrale con le caratteristiche indicate;
- + deve esser approvvigionato in quantitativi che ne impediscano una conservazione eccessivamente lunga dopo l'apertura;
- + non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento.

## **Cracker**

- + devono essere di produzione nazionale;
- + i grassi utilizzati possono essere solo burro e grassi di origine vegetale non idrogenati;
- + devono essere forniti solo nella tipologia non salata in superficie;
- + devono essere forniti in confezioni monodose da g 20 - 30 peso netto circa;
- + non devono presentare umidità anomala;
- + all'assaggio si devono presentare croccanti e friabili, senza odori, aromi o sapori anomali.

## **Grissini**

- + devono essere di produzione nazionale;
- + ottenuti esclusivamente con olio di oliva extravergine o di oliva;
- + devono essere forniti in confezioni monodose da 15 grammi;
- + non devono presentare umidità anomala;
- + all'assaggio si devono presentare croccanti e friabili, senza odori, aromi o sapori anomali.

## **Pane per tramezzini**

- + deve essere di produzione nazionale;
- + il prodotto deve essere fresco e confezionato in atmosfera protettiva.

## **Farina bianca**

- + non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;

- + non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- + deve essere di produzione nazionale;
- + tipologie richieste: Tipo 0; 00 e 1.

### **Farina di mais**

- + deve essere di produzione nazionale;
- + non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento.

### **Fette biscottate**

- + devono essere di produzione nazionale ed ottenute con farina tipo 0 e/o di 1 e/o 2 e/o tipo integrale;
- + non sono ammessi grassi animali né grassi vegetali idrogenati;
- + il prodotto non deve contenere latte, lattosio o proteine del latte;
- + devono essere in confezioni monoporzione da 15 grammi;
- + non devono presentare umidità anomala;
- + la fragranza, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto.

### **Prodotti dolci da forno**

- + devono provenire da stabilimenti nazionali ;
- + devono essere prodotti solo con burro o grassi vegetali non idrogenati;
- + devono essere forniti in monoporzione ed in tipologie varie (merendine, brioches, tortine);
- + sono ammessi prodotti interi da porzionare esclusivamente per la mensa dipendenti; la porzionatura deve avvenire nelle fasi immediatamente precedenti alla distribuzione e la presentazione deve essere in recipienti protetti da idoneo film protettivo;
- + devono essere stabili a temperatura ambiente e non contenere panna o creme fresche;
- + non devono presentare umidità anomala;
- + all'assaggio si devono presentare gradevoli, senza odori, aromi o sapori anomali.

### **Biscotti secchi**

- + devono provenire da stabilimenti nazionali;
- + devono essere in confezioni monoporzione da circa 25 g;
- + non devono presentare umidità anomala;
- + all'assaggio si devono presentare croccanti e friabili, senza odori, aromi o sapori anomali devono essere forniti nelle tipologie frollini e gallette;

## **Biscotti secchi a ridotto contenuto in lattosio**

- + devono provenire da stabilimenti nazionali;
- + devono essere in confezioni monoporzione da circa 25 g;
- + non devono presentare umidità anomala;
- + all'assaggio si devono presentare croccanti e friabili, senza odori, aromi o sapori anomali

## **Panettoni**

- + devono essere di produzione nazionale ed ottenuti con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" o, in alternativa, tipo "00", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro, uova, uvetta sultanina, con o senza frutta candita, sale, lievito;
- + non sono ammesse aggiunte di additivi nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n. 250/98).

## **Colombe Pasquali**

- + devono essere di produzione nazionale ed ottenute con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" o, in alternativa, la tipo "00", zucchero e/o miele e/o concentrati di frutta, burro, uova, con o senza frutta candita, mandorle dolci, sale, lievito;
- + non è ammesso l'impiego di additivi alimentari nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

## **Pasta di semola di grano duro**

- + deve essere di produzione nazionale;
- + non deve presentare, in modo diffuso, difetti quali macchie bianche e nere, bollatura o bolle d'aria, spezzature o tagli;
- + in etichetta deve essere specificato il tempo di cottura;
- + il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di impaccamento e spappolamento;
- + deve esser garantita la fornitura di una grande varietà di tipi di pasta (lunga, corta, pastine)
- + il peso delle confezioni deve essere di Kg. 5.

## **Pasta secca all'uovo**

- + deve essere di produzione nazionale ed ottenuta con semola di grano duro;
- + non deve presentare, in modo diffuso, difetti quali macchie bianche e nere, bollatura o bolle d'aria,



spezzature o tagli;

- + in etichetta deve essere specificato il tempo di cottura;
- + il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di impaccamento e spappolamento;
- + deve esser garantita la fornitura di una grande varietà di tipi di pasta (lunga, corta, pastine)
- + il peso delle confezioni deve essere di Kg. 5.

### **Paste farcite**

- + devono essere di produzione nazionale e prodotte esclusivamente con semola di grano duro;
- + il prodotto deve essere fresco, stabilizzato mediante opportuno trattamento termico e confezionato in atmosfera protettiva;
- + in etichetta deve essere specificato il tempo di cottura;
- + il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di impaccamento e spappolamento;
- + la percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 35% per le paste ripiene con carne ed al 40% per le paste ripiene di magro;
- + le paste ripiene con carne sono prodotti a base di carne e pertanto devono essere conformi al Regolamento CEE 853/2004 e s.m.i.;
- + non è ammesso l'uso di glutammato monosodico né di altri esaltatori di sapidità, né di conservanti.

### **Gnocchi di patate**

- + devono essere di produzione nazionale e prodotti esclusivamente con patate, farina tipo 00 con o senza l'aggiunta di uova;
- + il prodotto deve essere fresco e confezionato in atmosfera protettiva;
- + non devono contenere grassi idrogenati;
- + in etichetta deve essere specificato il tempo di cottura;
- + il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di impaccamento e spappolamento;
- + le confezioni non dovranno essere superiori a Kg. 1.

### **Semola di grano duro**

- + deve essere di produzione nazionale;
- + non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento.

## **Riso**

- + deve essere di produzione nazionale;
- + deve essere di tipologia superfino tipo A (Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma, Volano) e fino tipo A (Ariete, Cervo, Drago, Ribe, Sant'Andrea) da utilizzarsi in funzione della tipologia di preparazione gastronomica;
- + devono essere forniti risi pigmentati tipo Venere;
- + non deve presentare difetti quali striatura e vaiolatura interna;
- + il riso dopo la cottura dovrà resistere per non meno di venti minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma;
- + è escluso il riso oleato, umido, contenente lolla o sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame.

## **Riso Parboiled**

- + deve essere di produzione nazionale;
- + non deve presentare difetti quali striatura e vaiolatura interna;
- + non deve essere trattato con agenti chimici o fisici o con qualunque sostanza ne modifichi il colore naturale o ne alteri la composizione naturale.

## **Orzo perlato/farro decorticato/miglio/avena**

- + devono essere di produzione nazionale e conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria;
- + la granella deve essere uniforme e pulita e non vi devono essere semi estranei;
- + le confezioni non dovranno essere superiori a Kg 1.

## **Orzo tostato solubile**

- + deve essere fornito in confezioni da 250 preferibilmente sottovuoto.

## **Pasta sfoglia surgelata**

- + deve essere prodotta con farina di grano 00, burro, sale;
- + può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti.

## **Pasta per pizza**

- + preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale;
- + deve essere fresca o surgelata;
- + la confezione deve essere tale da garantire l'igienicità del prodotto, evitare lo sviluppo di colori anomali e la fermentazione.

## **Cereali in grani e in fiocchi**

- + i prodotti devono possedere le caratteristiche tipiche della tipologia;
- + non devono presentare grumi, sapori e odori acri.

## **CARNI**

### **Condizioni generali**

La carne deve essere fornita in tagli sottovuoto

Le carni devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.

Il colore della carne, rosso scuro finchè la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

La carne deve essere priva di additivi (decreto n. 209 del 27/2/96 e s.m.i.), di altre sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito dalla direttiva 4.96/23 CE del 29.04.1996.

La confezione deve essere integra, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto; I tagli di carne estratti dalla confezione per la lavorazione devono essere posti in teglie con doppio fondo forato per impedire il loro contatto col liquido di sgocciolamento e mantenute a temperature di refrigerazione fino al momento dell'utilizzo.

## **Bovino adulto**

La carne bovina deve essere fornita fresca (non congelata né scongelata), confezionata sottovuoto, ricavata da quarti posteriori e anteriori di bovino adulto e dai busti e selle di vitellone, approntate secondo i tagli anatomici occorrenti al servizio.

Possono essere utilizzate le razze Garronese, Limousin, Charolais, Limousine-Charolais o Piemontese.

Le carni devono essere della migliore qualità, ottimo stato di conservazione e buona condizione di frollatura, scevra di indizi che denotino una frollatura eccessiva e una qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. Non dovranno presentare imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti ed i grassi di copertura non dovranno essere flaccidi. Le superfici interne (cavo pelvico e cavo peritoneale) non dovranno presentare patine oppure untuosità che conferiscano aspetto di carni vecchie.

Deve essere conforme a tutti i requisiti previsti dalle vigenti normative.

Per nessun tipo di preparazione dovrà essere utilizzata carne pretagliata, anche se confezionata sotto vuoto. È ammessa una deroga solo nel caso di acquisto giornaliero da rivenditori al dettaglio con sede nel Comune, nel qual caso si può derogare anche all'obbligo del confezionamento sottovuoto e relativa etichettatura, in quanto direttamente controllabili dall'Amministrazione. Le carni consigliate fornite dovranno pervenire dai tagli anatomici: fesa, sottofesa e noce di vitellone per bistecche, cotolette; noce, muscoli di spalla, girello per spezzatino, arrosto; biancostato, reale, spalla, punta di petto per macinato per ragù; girello, per bistecche alla pizzaiola. I pezzi da utilizzare per la carne macinata dovranno provenire dal quarto posteriore e arriveranno interi, dovendo essere macinati sul posto non prima di 24 ore dal consumo.

Per la tipizzazione delle carni oggetto della fornitura si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti CEE n. 805/1968, n. 1208/1981, n. 2930/1981 e successive modificazioni che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, classi di conformazione e classi di ingrassamento.

Le carni bovine da fornirsi dovranno provenire da carcasse di animali maschi castrati di età inferiore ai due anni (categoria A) oppure da animali femmine che non abbiano ancora partorito (categoria E),

classificate per la conformazione con le lettere della griglia CEE “U” o “R” e con stato di ingrassamento 2.

Le carni di bovino dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali.

La documentazione relativa all' idoneità del macello e del laboratorio di sezionamento e dell' idoneità igienico sanitaria degli altri prodotti oggetto del presente appalto potrà essere richiesta in ogni momento da parte dell' amministrazione.

Il controllo e l' accettazione della merce da parte dell' Ente non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse.

Le confezioni di carne devono riportare l' etichettatura, al fine della rintracciabilità delle carni, come previsto dalla vigente normativa.

Saranno respinte all' origine le carni confezionate sottovuoto quando all' interno della confezione l' eventuale liquido di sgocciolamento di colore rosa superi il 3% del peso netto del prodotto. Saranno respinte le carni confezionate sottovuoto quando presentino corpi estranei o quando il liquido di sgocciolamento (bag drip) sia molto abbondante e si presenti di colore bruno o di colore nero - verdastro con odore acre pungente della carne. Saranno respinte inoltre le carni con estesi imbrattamenti sull' imballaggio secondario o lacerazioni degli imballaggi primari. Saranno respinte le confezioni sottovuoto in cui si evidenzia presenza di aria per perdita del vuoto (lacerazioni dell' imballaggio primario o errata saldatura dello stesso).

## **Gran Suino Padano DOP**

- + deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- + devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- + deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1 e +7 °C;
- + presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- + deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- + deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella di contaminazione microbica CONAL)
- + fornita in varie tipologie di tagli quali carrè o lombate (la carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata, le costine sono escluse dal taglio), coscia intera (la carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata).

## **Lonza di suino fresco refrigerato**

- + deve provenire da animali di allevamenti nazionali;
- + deve presentare colore roseo, aspetto vellutato grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- + deve essere trasportata con temperature comprese fra - 1 °C ed i +7 °C;
- + presentare caratteristiche igieniche ottime, deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- + deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

## **Braciolo di suino fresco refrigerato**

- + deve provenire da animali di allevamenti nazionali;
- + deve presentare colore roseo, aspetto vellutato grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- + deve essere trasportata con temperature comprese fra - 1 °C ed i +7 °C;
- + presentare caratteristiche igieniche ottime, deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- + deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- + deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;

## **Coniglio fresco refrigerato**

- + deve provenire da allevamenti piemontesi e da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 o autorizzati ai sensi della precedente normativa (DPR 495/97);
- + le carni devono essere fornite porzionate e disossate;
- + le carni porzionate e le preparazioni devono pervenire in idonee confezioni.
- + devono presentarsi senza zampe ma con testa, scuoiati ed eviscerati, con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa, fegato e cuore lavati, accettati a parte ed il peso incluso in quello totale;
- + la macellazione dovrà essere avvenuta non oltre i cinque giorni precedenti alla consegna. Fra la macellazione e la consegna dovranno essere conservati alla temperatura di refrigerazione compresa tra +1 °C e +4 °C;
- + non sarà consentito in modo assoluto alcun processo di congelazione.

## **Pollo**

- + deve provenire da animali nati sul territorio nazionale, allevati e macellati in Piemonte da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 o autorizzati ai sensi della precedente normativa (DPR 495/97);

- + le carni non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, edemi, tagli o lacerazioni;
- + il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- + le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza trasudato;
- + i polli a busto devono essere ben conformati e presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- + nel caso di cosce, sovra cosce, petto e fusi questi devono essere ben conformati e presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- + le cartilagini delle articolazioni (se presenti) devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa (se presenti) non devono presentare fratture;
- + la pelle deve presentarsi di spessore fine, colore giallo chiaro omogeneo, pulita, elastica non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o piume sulle cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe;
- + i polli dovranno essere di prima qualità, preferibilmente di età superiore ai 90 giorni, e comunque non inferiore alle 8 settimane, sani, di regolare sviluppo e di buona conformazione, in ottimo stato di nutrizione e di conservazione.

## **Tacchino**

- + deve provenire da animali nati, allevati e macellati sul territorio nazionale;
- + deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 o autorizzati ai sensi della precedente normativa (DPR 495/97).

## **SALUMI**

### **Prosciutto cotto senza polifosfati**

- + le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale;
- + deve essere dichiarato che il prodotto è ricavato dalla coscia di suino;
- + deve essere privo di lattosio;
- + all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- + non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- + la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- + non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore nè iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti

- + la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- + il grasso di copertura non deve essere in eccesso e deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido;
- + può anche essere preventivamente sgrassato;
- + non deve contenere polifosfati;
- + involucro plastico o carta alluminata, forma intera confezionata sottovuoto;
- + può essere fornito in monoporzione di almeno 40 grammi;
- + il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine.

### **Prosciutto crudo (Prosciutto di Parma DOP – Prosciutto di San Daniele DOP)**

- + dovrà presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti, odori e sapori anormali;
- + se disossato il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto; può essere preso in considerazione prosciutto porzionato o affettato in vaschetta e protetto da film plastico, confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, correttamente conservato e confezionato ed etichettato secondo la normativa vigente. La sezione dovrà presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido fra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato e l'aroma fragrante.
- + le confezioni del porzionato devono essere di almeno 30 g.

### **Bresaola della Valtellina IGP**

- + deve avere consistenza soda ed elastica ed il taglio deve risultare compatto e assente da fenditure, di colore rosso con bordo scuro. Il profumo deve essere delicato e leggermente aromatico. Il gusto non deve mai essere acido;
- + il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine.

### **Pancetta affumicata**

- + le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli;
- + il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato. La stagionatura



effettuata deve essere dichiarata;

+ l'affumicamento deve essere conforme a quanto disposto dal D.M. 31/03/1965 e successivi aggiornamenti.

### **Pancetta arrotolata**

+ le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli.

+ il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato. Il prodotto deve essere compatto e senza eccessivi spazi all'interno;

+ la stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

### **Salame cotto**

+ confezionato con assoluta prevalenza di carne suina, con esclusione della carne equina, proporzionalmente misto di magro e grasso ben amalgamati e ben aromatizzato;

+ deve essere sodo e resistente al taglio;

+ deve avere bel colore, buon odore e sapore, essere privo di punti di rancido e muffa sia esteriormente che internamente.

### **Salamini Italiani alla Cacciatora DOP**

+ prodotti con prevalenza di carne suina, con esclusione di quella equina, proporzionalmente misti di magro e grasso, ben aromatizzati, di buon odore e sapore, privi di punti di rancido sia esteriormente che internamente.

### **Mortadella di Bologna IGP**

+ deve avere bel colore naturale, buon profumo caratteristico buon sapore; la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

### **Speck**

+ si intende preparato con tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di 4 mesi

- + il prodotto non dovrà presentare un sapore eccessivamente affumicato;
- + l'umidità deve essere compresa tra il 29 e il 43%; le proteine tra il 20 ed il 24%; i lipidi tra il 29 ed il 33%.

## **Bresaola della Valtellina IGP**

- + il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- + il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

## **PESCE E PRODOTTI ITTICI**

### **Condizioni generali**

- + devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti ed il loro trasporto deve essere effettuato da automezzi conformi alle vigenti normative;
- + durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18 °C come previsto dalle normative vigenti
- + le confezioni devono possedere i requisiti previsti dalle vigenti normative, assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto, assicurare la protezione da contaminazioni batteriche, impedire la disidratazione e la permeabilità ai gas, non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.
- + i materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla vigente normativa;
- + i prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- + il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore;
- + tutti i prodotti congelati o surgelati, prima di essere sottoposti alla cottura devono essere scongelati e lo scongelamento deve avvenire a temperatura di 4-8 °C;
- + è vietato lo scongelamento in acqua e congelare un prodotto fresco o già scongelato;
- + i prodotti surgelati non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione profonda;
- + si richiede l'utilizzo di specie ittiche maggiormente sostenibili escludendo quelle a rischio di estinzione riportate sul sito della lista rossa per le specie a rischio ([www.iucnredlist.org](http://www.iucnredlist.org)) e ([www.Fishbase.org/search.php](http://www.Fishbase.org/search.php));
- + è vietato l'utilizzo di halibut, pesce persico e pangasio; eventuali specie ittiche non presenti in

questo elenco possono essere utilizzate solo previa autorizzazione scritta delle Direzioni Sanitarie o dei Servizi di Dietistica ove presenti;

- + la temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -15 °C;
- + la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- + la pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti e deve essere integra ed esente da lacerazioni;
- + la consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella dell'ambiente.

### **Nasello surgelato – Palombo surgelato**

- + i pesci non devono presentare alterazioni di forma, eccessiva disidratazione o bruciature da freddo, colorazioni anormali, lesioni cutanee, odori anormali;
- + i pesci eviscerati non devono presentare tagli nelle cavità addominali; resti di visceri; ventre rotto o lisce ventrali distaccate; lavaggio insufficiente.

### **Molluschi**

- + devono essere forniti cozze sgusciate, vongole sgusciate surgelate, polipo surgelato, seppioline surgelate, gamberi sgusciati surgelati;
- + i molluschi surgelati devono essere in buono stato di conservazione e devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- + la forma deve essere quella tipica della specie e la consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella dell'ambiente
- + devono presentare un odore di fresco; un colore vivido e lucente; una consistenza delle carni soda.

### **Filetti di cernia e platessa surgelati**

- + il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione e deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- + la pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.
- + la forma deve essere quella tipica della specie e l'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20 °C;

- + la consistenza della carne deve essere soda ed elastica;
- + i filetti e i tranci non devono presentare grumi di sangue; pinne o resti di pinne; residui di membrane/parete addominale; colorazione anormale; attacchi parassitari.
- + i filetti di platessa non devono essere inferiori a 80 g corrispondenti alla cat. n. 3. Nei filetti di platessa non è ammessa la presenza di alcuna spina.

### **Molluschi per fritto misto surgelati**

- + il preparato per la preparazione di un fritto misto deve contenere gamberi (30%), calamari (20%), seppioline del peso di 10-15 g (30%), totani (20%);
- + il preparato deve presentare odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda;
- + i molluschi devono essere ben mondati.

### **Misto pesce surgelato per insalata di mare**

- + il preparato per la preparazione di una insalata di mare deve contenere totani (25%), cozze (14%), ciuffi di seppie (17%), polipetti (17%), seppioline (17%), gamberetti sgusciati (10%).

### **Trota fresca**

- + il pesce deve essere di provenienza regionale e conservato a +4 °C;
- + la forma deve essere quella tipica della specie e l'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20 °C;
- + la consistenza della carne deve essere soda ed elastica;

## **PESCI IN SCATOLA**

- + i prodotti devono provenire da stabilimenti riconosciuti o autorizzati ai sensi della vigente normativa;
- + tutti i prodotti devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in termini di materie prime, additivi utilizzati, produzione, confezionamento, trasporto, etichettatura e rintracciabilità;
- + i prodotti non devono presentare alterazioni interne o esterne né odori, sapori od aromi anomali dovuti a fermentazioni anomale od altro; sono comunque vietati tutti i prodotti in cattivo stato di conservazione; insudiciati, invasi da parassiti, inquinati da batteri patogeni, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti e non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni;

+ i prodotti devono essere forniti esclusivamente in confezioni sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto.

## **Tonno**

+ il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore;

+ deve essere prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari e fornito in contenitori di vetro o banda stagnata;

+ deve essere fornito in confezione da 120 g con apertura a strappo ed olio di oliva ed in confezioni da 2 kg.

## **Filetti di acciughe sott'olio**

+ devono essere prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari e fornito in contenitori di vetro o banda stagnata;

+ devono essere conservati in olio di oliva.

## **Salmone affumicato**

+ deve avere la consistenza soda del muscolo; colore di tonalità rosa più o meno intenso a seconda della specie; sapore delicato e aromatico;

+ non deve presentare viscosità superficiale e rammollimento; zone di putrefazione; ammuffimenti, irrancidimento e cristallizzazione superficiale;

+ deve essere confezionato in buste di polietilene sottovuoto.

# **ORTOFRUTTA**

## **Condizioni generali**

+ deve essere di produzione nazionale;

+ l'approvvigionamento dei prodotti vegetali freschi seguirà una stagionalità secondo il seguente calendario:

MESE	ORTAGGI
<b>GENNAIO</b>	Broccoli, cardi, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, finocchi, insalate, porro, radicchi, rapa, verza, zucca
<b>FEBBRAIO</b>	Broccoli, cardi, carciofi, cavolfiore, cavoli, finocchi, insalate, porro, radicchi, rapa, scarola, zucca
<b>MARZO</b>	Asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavoli, cipolline, finocchi, insalate, porro, radicchi,

	scarola,
<b>APRILE</b>	Asparagi, carciofi, carote, cavoli, cipolline, finocchi, insalate, patata, porro, ravanella, rucola
<b>MAGGIO</b>	Asparagi, carciofi, carote, cicoria, cipolline, finocchi, insalate, patata, pomodori, ravanella, rucola
<b>GIUGNO</b>	Carote, cetriolo, cicoria, cipolla, insalate, melanzane, patata, peperoni, pomodoro, radicchio, ravanella, rucola, zucchini.
<b>LUGLIO</b>	Carote, cetriolo, cicoria, cipolla, insalate, melanzana, patata, peperone, pomodoro, radicchi, ravanella, rucola, zucchini
<b>AGOSTO</b>	Carote, cetriolo, cicoria, cipolla, insalate, melanzana, peperone, pomodoro, radicchi, rucola, verza, zucca, zucchini
<b>SETTEMBRE</b>	Broccoli, carote, cetriolo, cicoria, cipolla, insalate, melanzana, peperone, pomodoro, porro, radicchi, verza, zucca, zucchini
<b>OTTOBRE</b>	Carote, cicoria, finocchi, insalate, melanzana, peperoni, porro, radicchi, verza, zucca
<b>NOVEMBRE</b>	Broccoli, carciofi, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, finocchi, insalate, porro, verza, zucca
<b>DICEMBRE</b>	Broccoli, carciofi, cardi, cavolfiore, cavolo cappuccio, finocchi, insalate, porro, verza, zucca

- + sono richiesti tutto l'anno, indipendentemente dalla stagionalità, i seguenti vegetali freschi di provenienza nazionale: aglio, carote, cipolle, sedano, patate
- + l'utilizzo fresco o in IV° gamma di carote, zucchine, melanzane, peperoni e finocchi secondo stagionalità, dovrà essere superiore all'80% del consumato
- + i prodotti devono essere forniti in imballaggi che possono essere di legno o in altro materiale idoneo non riciclati, solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti;
- + ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà, della stessa qualità e per i prodotti che la prevedono della stessa calibratura, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea;
- + in nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili;
- + in ogni imballaggio devono essere riportati esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile: denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto; prodotto, varietà e tipo; qualifica di selezione "prima"; calibratura con l'indicazione espressa in centimetri del diametro o della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti; possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione; per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero e del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti.

## Verdure fresche

- + devono essere appartenenti alla 1° categoria;
- + devono essere intere, di aspetto fresco, ben sviluppate e prive di difetti, in particolare esenti da: tracce di gelo, ammaccature, cicatrizzazioni, malattie, lesioni, macchie e qualsiasi altro difetto;
- + devono essere sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o

che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;

+ devono essere pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili (gli ortaggi da foglia, insalate, devono anche essere mondati);

+ i limiti di contaminazione microbica per verdure fresche lavate (insalata fresca, carote grattugiate, pomodori, finocchi etc.) sono:

- microrganismi aerobi inferiori a 10E6 UFC/g
- coliformi totali inferiori a 10E3 UFC/g
- Streptococcus faecalis inferiore a 10E3 UFC/g
- Staphylococcus aureus inferiore a 10E2 UFC/g
- microrganismi anaerobi solfito-riduttori inferiori a 10 UFC/g
- Salmonella assente in 25 g

+ i limiti di contaminazione microbica per verdure cotte raffreddate a temperatura ambiente sono:

- microrganismi aerobi inferiori a 10E5 UFC/g
- coliformi totali inferiori a 200 UFC/g
- Streptococcus faecalis inferiore a 200 UFC/g
- Staphylococcus aureus inferiore a 50 UFC/g
- microrganismi anaerobi solfito-riduttori inferiori a 5 UFC/g
- Salmonella assente in 25 g

+ devono essere prive di umidità esterna anomala ed esenti da odori e/o sapori estranei (sedani, porri, cetrioli, zucche, ravanelli, zucchine, melanzane, cavolfiori bianchi e cipolle possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione purché non pregiudichi l'aspetto generale e la qualità del prodotto);

+ i residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% del limite ammesso dalla normativa vigente;

+ devono essere fornite le seguenti tipologie di prodotti:

**aglio**: presentati allo stato fresco, semisecco e secco; privi di germogli esterni visibili; i bulbi devono essere sufficientemente serrati; in cassette, in mazzi, in sacchi o trecce;

**asparagi**: possono essere della tipologia “verde” o “bianca” o “violetta” o “violetta/verde”; devono essere forniti in mazzetti; i turioni devono essere teneri e carnosi, integri, privi di ammaccature o rammollimenti, di sapore dolciastro dopo cottura

**broccoli**: colore verde brillante, diametro dei gambi compreso tra i 6 e 20 mm., lunghezza germoglio-

infiorescenza-stelo compresa tra gli 80 e 130 mm., diametro infiorescenza da 40 a 60 mm.; gusto: sapore tipico del broccolo calabrese senza sapori estranei; consistenza: dopo la cottura i broccoli non devono spappolarsi, né risultare non edibili per la presenza di fibre dure;

**carciofi**: i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione; cassette con disposizione ordinata in strati o in mazzi;

**cardi**: debbono essere della varietà «gobbi», con le caratteristiche proprie della specie; i gambi devono essere bianchi e compatti e non devono presentare tracce di verde; nessuna traccia di marcescenze od alterazioni

**carote**: non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie; novelle o varietà a radice piccola; senza foglie, in cassette con disposizione ordinata in strati;

**cavolfiori**: sufficientemente sviluppati e forma abbastanza regolare; di colore da bianco a bianco avorio o paglierino; puliti, vale a dire privi di tracce di terra, di polvere, di residui di concime, di antiparassitari e di ogni altra impurità; devono essere di grana serrata;

**cavoli cappucci, verzotti**: foglie ben attaccate; cassette o presentazione singolarmente con o senza imballaggio primario;

**cetrioli**: sufficientemente turgidi; possono presentare lievi difetti di forma e lievi difetti di colorazione; cassette ordinate in strati;

**cipolle**: prive di germogli esterni visibili e ciuffo radicale; le cipolle destinate alla conservazione devono avere le prime due tuniche esterne; devono essere del tipo bianca, dorata e rossa; in cassette ordinate in strati, in sacchi o trecce;

**finocchi**: radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina; guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche; in cassette;

**fagioli**: baccelli interi, sani, puliti, non bagnati, non avvizziti; i semi devono essere ben formati, freschi; in cassette;



**fagiolini**: interi, di aspetto fresco, puliti e privi di odore e/o sapore estranei; in cassette;

**funghi**: interi, consistenti, senza spaccature o parti separate; in cassette;

**melanzane**: munite di peduncolo; giunte a uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo dei semi; possono presentare lievi difetti di forma e lievi decolorazioni alla base; in cassette con disposizione ordinata in strati;

**ortaggi a foglia** (insalate): con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna; presentazione singola o in cassette con disposizione in strati; deve essere garantita la fornitura di diverse varietà di insalate (cicoria, indivia, lattuga radicchio, rucola, scarola, valeriana);

**patate**: devono avere pezzatura uniforme e non inferiore ai 100 g per tubero; non vi devono essere inverdimenti epicarpali, germogliamenti, marciumi o ferite ed alterazioni di qualsiasi natura; devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita con cartellino;

**peperoni dolci**: consistenti, di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione; muniti di peduncolo; in cassette con disposizione ordinata in strati;

**piselli**: baccelli interi, sani, puliti, non bagnati né avvizziti; semi ben formati e sviluppati; in cassette;

**pomodori**: consistenti e sufficientemente turgidi; non devono presentare il “dorso verde” o screpolature; sotto forma di frutti individuali o a grappolo; in cassette ordinate in strati;

**porri**: non fioriti; cassette con disposizione ordinata o legati in mazzi;

**rape**: intere, sane, senza rammollimenti o marcescenze;

**ravanelli**: varietà «tondi», di prima qualità, riuniti a mazzi con relative foglie, con scarto contenuto;

**sedani**: bene sviluppati e di forma regolare; con nervature principali intere; in cassette con disposizione ordinata o presentazione singola;

**spinaci**: sani, di aspetto fresco, puliti, privi di terra; privi di stelo fiorifero; in cassette con disposizione

ordinata

**zucche** tipo grosso, di prima qualità, con polpa giallo-arancio, di consistenza farinosa;

**zucchine**: munite di peduncolo che non deve essere più lungo di 3 cm; giunte a uno stadio sufficiente di sviluppo, prima che i semi siano diventati duri; esenti da cavità e screpolature; possono presentare lievi difetti di forma e lievi difetti di colorazione; in cassette ordinate in strati.

## **Verdure di IV gamma**

+ è consentito l'utilizzo di verdure di IV gamma esclusivamente per fronteggiare situazioni di emergenza e previa approvazione da parte dell'Azienda;

+ devono essere di produzione nazionale;

+ devono essere prive di corpi estranei, insetti o altri parassiti;

+ considerata l'estrema deperibilità e la frequente proliferazione microbica in prodotti ancora in corso di validità (soprattutto per le insalate), si ritiene opportuno richiedere che il prodotto giunga presso la struttura non oltre le 48 h dal confezionamento, verificabili in etichetta;

+ requisiti minimi:

\* devono essere ricavate da verdure di prima categoria;

\* non devono essere presenti vegetali estranei dal dichiarato;

\* devono essere sane, pulite, ben mondate, esenti da parassiti e tagliate in modo uniforme;

\* tutta la produzione deve rispettare le norme di buona fabbricazione ed essere conforme alle vigenti normative di settore;

\* le patate devono essere fornite pre-tagliate e in confezioni sottovuoto;

\* le carote e l'insalata devono essere fornite in sacchetti;

\* i quantitativi stoccati devono coprire i fabbisogni della cucina per non più di 48 h salvo diversa indicazione da parte dell'Azienda.

## **Verdure surgelate**

+ devono essere di produzione nazionale;

+ devono essere conformi alla normativa in termini di produzione, conservazione, trasporto ed etichettatura;

+ devono essere accuratamente pulite, mondate e tagliate;

+ devono risultare conformi (pari al fresco) il più possibile per quanto riguarda il colore, la pezzatura

ed il grado di integrità;

- + non devono essere presenti vegetali estranei dal dichiarato;
- + non vi deve essere presenza di grani spuntati per quanto riguarda i piselli e i fagioli mentre non devono essere presenti unità non spuntate di zucchine, carote, asparagi e fagiolini;
- + non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini o da insetti e malformazioni;
- + devono essere prive di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- + devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva presenza di ghiaccio sulla superficie;
- + l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- + non sono consentite aggiunte di additivi;
- + l'imballaggio primario preconfezionato deve essere una busta impermeabile
- + devono essere fornite le seguenti tipologie di prodotti: basilico, bietola, cavolini di Bruxelles, fagiolini, piselli, punte di asparagi, spinaci, verdure miste per minestrone, misto per soffritto;
- + nel caso delle verdure miste per minestrone la composizione deve essere di minimo 10 varietà di verdure ed indicativamente: patate, carote, pomodori, fagiolini, borlotti, zucchine, piselli, porri, sedano, cavolfiori, verza, prezzemolo e basilico.

### **Verdure appertizzate, sottolio e sottaceto**

- + devono essere di produzione nazionale;
- + devono essere ottenute da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- + devono essere fornite le seguenti tipologie di prodotti: carciofini, capperi, cetriolini, mais sgranato, crauti, ceci, fagioli, lenticchie, sedano rapa, peperoni, funghi, misto per insalata capricciosa, misto per insalata russa, misto per insalata di riso/pasta;
- + la composizione del misto per insalata russa deve essere indicativamente: patate (50%), carote (30%) e piselli (20%);
- + la composizione del misto per l'insalata capricciosa deve prevedere la presenza di almeno tre verdure tagliate a fiammifero
- + le confezioni devono essere in vetro o banda stagnata in ottimo stato di conservazione senza danneggiamenti dovuti alla conservazione ed alla manipolazione;
- + l'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e comunitaria relativamente al prodotto e ben leggibile

## **Funghi champignon al naturale**

- + devono essere di produzione nazionale;
- + devono essere confezionati in banda stagnata e le confezioni si devono presentare in ottimo stato di conservazione senza danneggiamenti dovuti alla conservazione ed alla manipolazione;
- + i funghi devono essere interi o tagliati, di ottimo aspetto, privi di marciume, di parassiti, di larve, di attacchi parassitari e di un'intensa colorazione brunastra al gambo
- + devono essere puliti, privi di corpi estranei;
- + devono essere sufficientemente sviluppati;
- + il liquido di governo non deve presentare crescita di muffa o altre alterazioni.
- + le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni inerenti il tipo di prodotto.

## **Funghi porcini secchi**

- + devono essere di produzione nazionale;
- + devono appartenere alle specie della sezione Edules del genere Boletus;
- + devono essere sani, privi di marciumi, parassiti, larve, attacchi parassitari o con alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- + devono essere sufficientemente secchi e privi di umidità esterna anomala;
- + devono essere di pezzatura regolare, interi o privi di pezzi eccessivamente piccoli e polvere;
- + devono essere privi di corpi estranei
- + le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni inerenti il tipo di prodotto

## **Legumi secchi**

- + devono essere di produzione nazionale;
- + devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali o animali;
- + devono essere privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- + devono essere uniformemente essiccati ed aver subito al massimo un anno di conservazione dalla raccolta;
- + devono essere forniti: ceci, fagioli, lenticchie, soia;
- + le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni

previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto

### **Capperi sotto sale**

- + devono essere di produzione nazionale;
- + devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali o animali;
- + devono essere privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- + il prodotto non deve presentare crescita di muffe od altre alterazioni;
- + le confezioni devono essere in vetro o banda stagnata e devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto

### **Olive al naturale**

- + devono essere fornite olive verdi ed olive nere di produzione nazionale;
- + devono essere pulite, di pezzatura omogenea, sane ed esenti da attacchi parassitari vegetali o animali;
- + devono essere privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- + devono essere denocciolate;
- + il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe od altre alterazioni;
- + le confezioni devono essere in vetro o banda stagnata e devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto

### **Hamburger vegetali**

- + devono essere di produzione nazionale e forniti nella tipologia biologico;
- + devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in termini di produzione, confezionamento, trasporto, etichettatura e rintracciabilità;
- + le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto

### **Pesto**

- + è consentito l'utilizzo esclusivamente di pesto prodotto in Italia utilizzando basilico, olio extra vergine di oliva, Grana Padano DOP e/o Parmigiano Reggiano DOP, pinoli e sale. E' consentita la presenza nella ricetta anche di formaggio della tipologia "Pecorino", noci e aglio;
- + deve essere di produzione industriale;
- + il prodotto si deve presentare con colore, odore e sapore tipici e consistenza omogenea, senza separazione tra gli ingredienti;

- + non devono essere presenti colori, odori, sapori od aromi anomali dovuti ad irrancidimento od alterazione
- + le confezioni devono essere in vetro e devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto

### **Pomodori pelati/Polpa di pomodoro/Passata**

- + devono essere di produzione nazionale ed ottenuti da pomodori nazionali;
- + devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria;
- + devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali o animali;
- + devono essere privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- + il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe od altre alterazioni;
- + il peso sgocciolato non deve risultare inferiore al 60% del peso netto mentre il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%
- + le confezioni devono essere in banda stagnata e devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto

### **Barbabietole cotte**

- + devono essere di produzione nazionale e conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria;
- + devono essere pulite, di pezzatura omogenea, sane ed esenti da attacchi parassitari vegetali o animali;
- + devono essere privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- + devono essere cotte al vapore e sbucciate con forma tonda, sferica o leggermente appiattita e colorazione rosso scura;
- + la polpa deve essere compatta, resistente al taglio;
- + devono essere prive di umidità esterna anomala
- + le confezioni devono essere sottovuoto od in atmosfera modificata e devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto;
- + è consentito l'utilizzo anche di barbabietole cotte ed affettate conservate al naturale;
- + le confezioni devono essere in banda stagnata e devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto;
- + il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe od altre alterazioni.

## **Erbe aromatiche fresche**

- + devono essere di produzione nazionale;
- + devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale;
- + devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in merito alla produzione, confezionamento, trasporto ed etichettatura
- + devono avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide e fresche;
- + devono essere esenti da malattie fungine, parassiti e segni di attacchi parassitari;
- + devono essere pulite, prive di terra e sostanze estranee visibili;
- + devono essere prive di umidità esterna anomala;
- + devono possedere il caratteristico aroma, ed essere prive di odori o sapori anomali;
- + devono essere esenti da danni causati da gelo;
- + devono essere forniti: salvia, rosmarino, basilico, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, rucola, erba cipollina; prezzemolo, borragine;
- + la presentazione è in mazzetti singoli o in cassette;
- + dove previsto dal ricettario, è possibile utilizzare altre tipologie di erbe aromatiche previa autorizzazione della S.A.

## **FRUTTA**

### **Condizioni generali**

- + la frutta fresca fornita deve essere di produzione nazionale;
- + deve appartenere alla 1° categoria;
- + deve essere intera, di buona qualità, matura fisiologicamente e sana; sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- + deve essere pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili e di umidità esterna anomala;
- + i residui di prodotti fitosanitari devono essere inferiori al 50% del limite ammesso dalla normativa vigente;
- + deve essere esente da odori e /o sapori estranei;
- + deve presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- + può presentare lievi difetti di forma, di sviluppo e colorazione purché non pregiudichino l'aspetto

generale e la qualità del prodotto;

+ deve essere esente da danni da gelo;

+ gli agrumi e le banane devono essere esenti da un inizio di “asciutto” all’interno;

+ deve essere esente da bruciature, ammaccature, screpolature, lesioni e qualsiasi altro difetto;

+ l’approvvigionamento della frutta seguirà una stagionalità secondo il seguente calendario:

MESE	
<b>GENNAIO</b>	Arancia, banana, caco, clementino, kiwi, mandarino, mela, pera, pompelmo
<b>FEBBRAIO</b>	Arancia, banana, clementino, kiwi, mandarino, mela, pera, pompelmo
<b>MARZO</b>	Arancia, banana, kiwi, mandarino, mela
<b>APRILE</b>	Arancia, banana, fragola, kiwi, mela, pera
<b>MAGGIO</b>	Arancia, banana, ciliegia, fragola, nespola, mela
<b>GIUGNO</b>	Albicocca, banana, ciliegia, fragola, nespola, pesca, ribes, susina
<b>LUGLIO</b>	Albicocca, anguria, banana, fico, lampone, melone, mirtillo, pera, pesca, ribes, susina
<b>AGOSTO</b>	Anguria, banana, fico, lampone, mela, melone, mirtillo, pera, pesca, susina, uva
<b>SETTEMBRE</b>	Banana, fico, mela, melone, mirtillo, mora, pera, susina, uva
<b>OTTOBRE</b>	Banana, caco, mela, pera, uva
<b>NOVEMBRE</b>	Ananas, arancia, banana, caco, clementino, kiwi, mandarino, mela, pera
<b>DICEMBRE</b>	Ananas, arancia, banana, clementino, kiwi, mandarino, mela, pera, pompelmo

+ sono richiesti tutto l’anno, indipendentemente dalla stagionalità, i seguenti frutti freschi di provenienza nazionale: mele, limoni

+ i prodotti devono essere forniti in imballaggi che possono essere di legno o in altro materiale idoneo non riciclati, solidi, costruiti a regola d’arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti;

+ ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà, della stessa qualità e per i prodotti che la prevedono della stessa calibratura, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea;

+ in nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili;

+ in ogni imballaggio devono essere riportati esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile: denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto; prodotto, varietà e tipo; qualifica di selezione “prima” calibratura con l’indicazione espressa in centimetri del diametro o della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti; possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione;

+ per la verifica del grado di maturazione verrà eseguito il controllo dei “gradi brix” misurati su un campione di dieci frutti; nella tabella sottostante sono riportati i valori per alcune tipologie di prodotti:

Frutto	°Brix
Mela	14
Pesche	14-18
Albicocche	14-18



Pere	16
Kiwi	16-18

+ devono essere fornite le seguenti tipologie di prodotti:

**albicocche**: diametro minimo di 35/40 mm; cassette con disposizione ordinata in strati;

**ananas**: interi, sani, esenti da: danni da gelo, parassiti, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale.

**anguria**: polpa della giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni;

**arance**: diametro minimo di 80/85 mm; cassette con disposizione ordinata in strati;

**banane**: sode, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di residui di pistilli; peduncolo intatto, senza piegature; le mani ed i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, senza frammenti di gambo e tagliata con un taglio netto; al momento del consumo i frutti devono avere la buccia di colore giallo, integra, la polpa soda, il sapore gradevole, non allappante; la polpa non deve presentare annerimenti; mani o frammenti di mani di minimo 5 frutti; peso medio compreso tra 200 e 220 grammi; è possibile l'approvvigionamento di banane da "commercio equo e solidale";

**cachi**: sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti; buccia integra e calice ben inserito; al momento del consumo polpa della giusta consistenza, profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni; contenitori tali da garantire una protezione adeguata al prodotto;

**ciliegie**: cassette o contenitori con disposizione alla rinfusa, tale da garantire una protezione adeguata al prodotto;

**clementine**: senza semi; diametro minimo 61/65 mm; cassette con disposizione ordinata in strati;.

**fichi**: interi, sani, puliti, sodi, ben formati, privi di danni da parassiti, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale;

**fragole**: provviste di calice o di un breve peduncolo verdi e freschi; cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata al prodotto;

**kiwi**: interi ma senza peduncolo; sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua; ben formati, sviluppati, di buona qualità, esclusi frutti doppio multipli; buccia integra; cassette con disposizione ordinata in strati; diametro minimo 55/61;

**limoni**: non devono essere stati trattati in superficie

**mandarini**: diametro minimo di 61/65; cassette con disposizione ordinata in strati;

**mele**: la polpa non deve presentare alcun deterioramento; diametro minimo 75/80; cassette ordinate in strati; devono essere fornite la Golden delicious, la Red delicious e la Starking delicious;

**meloni**: consistenti e sufficientemente sviluppati; a polpa gialla o bianca e di aspetto fresco; con peduncolo non > di 2 cm; presentazione singola o in casse;

**nespole**: di prima qualità, calibro G o GG;

**pere**: la polpa non deve presentare alcun deterioramento; non devono presentare grumi; cassette con disposizione ordinata in strati; diametro minimo di 70/75 mm;

**pesche e nettarine**: a polpa gialla o bianca; non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo; la polpa non deve presentare alcun deterioramento; cassette con disposizione ordinata in strati; diametro minimo di 65/70 mm;

**pompelmi**: a polpa gialla o rossa; cassette con disposizione ordinata in strati;

**prugne/susine**: cassette ordinate in strati; susine di diametro minimo di 35/40 mm;

**uva da tavola**: gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul grapo, e con la buccia non lesionata né spaccata; cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata al prodotto;

**frutti di bosco**: devono essere ben sodi e brillanti, di un colore intenso e uniforme, senza macchie e ammaccature e di consistenza soda (lampone, mirtillo, mora, ribes)

## **Frutti secchi**

- + devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali o animali;
- + devono essere privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- + devono essere uniformemente essiccati ed aver subito al massimo un anno di conservazione dalla raccolta;
- + devono presentare caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco, senza irrancidimento odori, sapori od aromi anomali;
- + ove richiesto è possibile la fornitura di prodotto sgusciato;
- + le confezioni devono essere sottovuoto od in atmosfera modificata e devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto;
- + devono essere fornite le seguenti tipologie di prodotti: castagne, mandorle, nocciole, noci, pinoli, pistacchi, uva sultanina.

## **Frutta sciroppata**

- + deve essere formata da frutti puliti, di pezzatura omogenea, sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali o animali;
- + i frutti devono essere privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- + il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe od altre alterazioni;

- + i frutti o le parti in cui sono divisi, immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico;
- + la polpa deve essere consistente;
- + il peso sgocciolato deve rappresentare almeno il 65 % del peso netto;
- + le confezioni devono essere in banda stagnata e devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto
- + devono essere fornite le seguenti tipologie di prodotti:

- **albicocche sciroppate**: intere e senza nocciolo;
- **ananas sciroppato**: completamente decorticato, privo di nucleo centrale e di consistenza soda;
- **pere sciroppate**: senza epicarpo, detorsolate e depicciolate;
- **pesche sciroppate**: prive di epicarpo, denocciolate e divise a metà;
- **prugne sciroppate**: intere e senza nocciolo;
- **macedonia**.

## **Succhi/nettari di frutta**

- + devono essere forniti succhi/nettari di frutta biologici nelle tipologie mela, albicocca, arancia, pera, pesca, pompelmo, ananas, uva;
- + devono inoltre essere forniti succhi di frutta limpidi in gusti vari;
- + le confezioni devono essere in poliaccoppiato, sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto
- + deve essere prevista la fornitura di prodotto in monoporzioni da 200 ml circa;
- + il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine.
- + i prodotti devono essere corredati di una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/ml

## **Purea di frutta**

- + devono essere fornite puree di frutta biologiche;
- + devono essere nelle tipologie mela, pera, pesca, albicocca;
- + il prodotto deve avere consistenza omogenea ed essere privo di pezzi;
- + le confezioni devono essere in poliaccoppiato o plastica per alimenti, ermeticamente sigillate, senza

difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto

- + deve essere prevista la fornitura di prodotto solo in monoporzioni da 125 g circa;
- + il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine;
- + i prodotti devono essere corredati di una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g

### **Confetture/marmellate di frutta**

- + il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e comunitaria in termini di produzione, confezionamento, trasporto e rintracciabilità;
- + all'esame organolettico deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida. L'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri, cristallizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimenti, presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo;
- + devono essere fornite confetture di mela, pera, ciliegia, fragola, albicocca, pesca ed arancia;
- + il prodotto non deve essere alterato, colorato con sostanze diverse da quelle del frutto con il quale sono preparate, non contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e aromatizzata con essenze artificiali;
- + la composizione deve prevedere esclusivamente polpa di frutta (almeno il 45%), zucchero ed eventualmente pectina quale gelificante. Non sono ammessi prodotti con presenza di additivi in genere;
- + deve esser approvvigionato in quantitativi che ne impediscano una conservazione eccessivamente lunga dopo l'apertura
- + devono inoltre essere fornite confezioni alberghiere monodose da g 30 - 35;
- + le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto;
- + il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine.

### **PRODOTTI LATTIERO-CASEARI**

- + i prodotti a base di latte devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/04

o autorizzati ai sensi della precedente normativa. Deve essere ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento;

+ tutti i prodotti devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in termini di materie prime, additivi utilizzati, produzione, confezionamento, trasporto, etichettatura e rintracciabilità;

+ i formaggi da fornire devono essere perfetti dal punto di vista compositivo, microbiologico e sensoriale;

+ non dovranno essere presenti alterazioni della pasta e/o della crosta, rotture, crepe, acari, ammuffimenti, marcescenze, gessature, ristagni di siero;

+ devono essere fornite le seguenti tipologie di formaggi DOP: Asiago (tipo pressato), Bra duro, Bra tenero, Fontina, Gorgonzola, Grana Padano (stagionatura oltre 15 mesi), Parmigiano Reggiano (stagionatura 18-24 mesi), Pecorino Toscano, Provolone Valpadana, Quartirolo lombardo, Raschera, Robiola di Roccaverano, Taleggio, Toma Piemontese;

+ devono essere altresì fornite le seguenti tipologie di prodotti lattiero-caseari: Crescenza, Fiocchi di latte, Formaggio tipo Quark, Formaggio tipo primosale, Tomini freschi, Mozzarella, Mozzarella light, Formaggini;

+ i formaggini devono essere forniti in confezioni monodose da 25-30 g circa;

+ i prodotti privi di certificazione DOP/STG devono essere di produzione nazionale;

+ le seguenti tipologie di prodotti lattiero-caseari devono essere di produzione piemontese: Crescenza, Formaggio tipo primosale, Tomini freschi, Mozzarella, Mozzarella light;

+ per la produzione di pizza è consentito l'utilizzo di mozzarella in filoni od in cubetti (non surgelata) in imballaggio primario sottovuoto;

+ i prodotti non devono presentare alterazioni interne o esterne né odori, sapori od aromi anomali dovuti a fermentazioni anomale od altro; sono comunque vietati tutti i prodotti lattiero-caseari privati, anche se in parte dei propri elementi nutritivi; con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variare la composizione naturale; in cattivo stato di conservazione; insudiciati, invasi da parassiti, inquinati da batteri patogeni, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti e non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni;

+ i prodotti devono essere forniti esclusivamente in confezioni sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto;

+ deve essere presente un imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

## **Formaggio grattugiato**

+ per le preparazioni gastronomiche che necessitano di cottura è consentito l'utilizzo di Parmigiano

Reggiano DOP o Grana Padano DOP

+ per il condimento è consentito il solo Parmigiano Reggiano DOP fornito in bustine monoporzione da 5 g circa

### **Ricotta**

+ deve essere prodotta in Piemonte;

+ deve essere fresca e prodotta a partire da siero vaccino;

+ dove previsto da ricettario è possibile utilizzare ricotta stagionata anche prodotta a partire da siero vaccino e/o ovi-caprino

### **Burro**

+ deve essere prodotto in Piemonte;

+ deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, né avere gusto di rancido o presentare alterazioni di colore in superficie;

+ deve essere confezionato in pani da 250-500 grammi;

+ deve essere fornito altresì in monoporzioni da circa 10g.

### **Panna UHT da cucina**

+ deve essere prodotta in Piemonte ed essere di origine animale;

+ deve presentare consistenza cremosa, senza grumi e eccessiva separazione delle fasi;

+ il contenuto grasso minimo deve essere del 20 %

### **Besciamella**

+ deve avere origine nazionale ed essere stabilizzata per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;

+ la consistenza deve essere omogenea, compatta, priva di grumi, formazione di liquido.

### **Latte U.H.T.**

- + deve essere prodotto in Piemonte;
- + deve essere fornito nelle tipologie intero – parzialmente scremato – magro
- + deve essere fornito in confezioni da 1 litro

### **Latte fresco pastorizzato "Alta qualità"**

- + deve essere prodotto in Piemonte;
- + deve essere fornito in confezioni da 1 litro

### **Latte fresco pastorizzato**

- + deve essere prodotto in Piemonte;
- + deve essere fornito in confezioni da 1 litro;
- + deve essere fornito nelle tipologie intero – parzialmente scremato – magro

### **Latte U.H.T. a ridotto contenuto di lattosio**

- + deve possedere un contenuto in lattosio massimo dello 0.5%;
- + deve essere fornito in confezioni da 250 e 500 ml;
- + deve essere fornito nella tipologia intero – parzialmente scremato – magro

### **Latte in polvere**

- + deve essere di produzione nazionale;
- + deve essere fornito nelle tipologie intero e parzialmente scremato;
- + deve essere fornito in confezioni monodose

### **Yogurt**

- + deve essere prodotto in Piemonte e fornito esclusivamente nella tipologia “biologico”;
- + deve essere fornito esclusivamente in confezioni da 125 g;
- + deve essere fornito nelle seguenti tipologie: naturale intero, naturale magro, alla frutta intero, alla frutta magro;
- + le tipologie alla frutta devono essere prodotte esclusivamente con puree di frutta e non devono contenere frutta in pezzi;
- + deve essere altresì fornito yogurt in confezioni monodose nella tipologia “liquido da bere”, naturale intero ed alla frutta intero;

+ il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che ne attesti l'assenza di glutine.

### **Budino al latte**

- + deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici UHT;
- + deve essere fornito esclusivamente in confezioni da 125 g;
- + il prodotto deve avere consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, né formazione di liquido od occhiature;
- + deve essere prevista la fornitura delle seguenti tipologie di prodotti: budino al cacao, budino alle nocciole (minimo 7% di nocciole), budino fiordilatte, vaniglia, budino al caramello, panna cotta;
- il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine.
- + i prodotti devono essere corredati di una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g

### **Budino a ridotto contenuto in lattosio**

- + deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici UHT;
- + deve essere fornito esclusivamente in monoporzioni da 125 g circa;
- + il prodotto deve avere consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, né formazione di liquido od occhiature;
- + deve essere prevista la fornitura delle seguenti tipologie di prodotti: budino al cacao, budino gianduia, budino alla vaniglia;
- + i prodotti devono essere corredati di una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g

### **Dessert cremosi**

- + devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT;
- + devono essere forniti esclusivamente in monoporzioni da 125 g circa;
- + il prodotto deve avere consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, né formazione di liquido od occhiature;
- + deve essere prevista la fornitura di prodotto aromatizzato in almeno 3 gusti vari;
- + i prodotti devono essere corredati di una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g



## **Gelati**

- + devono essere forniti in confezioni singole monoporzione (coppette) da 50-60 g ed in vaschette da 500 g;
- + deve essere prevista la fornitura di prodotto nelle tipologie alla crema ed alla frutta aromatizzato in almeno 5 gusti vari;
- + il gelato deve soddisfare le seguenti norme microbiologiche:
  - Germi patogeni assenti in 25 g di prodotto
  - Coliformi < 5 u.f.c./g in 1 u.c. su 5
  - Salmonella assente in 25 g di prodotto
  - Listeria monocytogenes assente in 25 g di prodotto
  - Escherichia coli assente in 1 g di prodotto

## **UOVA**

- + i prodotti a base di uova devono provenire da stabilimenti riconosciuti o autorizzati ai sensi della vigente normativa;
- + tutti i prodotti devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in termini di materie prime, additivi utilizzati, produzione, confezionamento, trasporto, etichettatura e rintracciabilità;
- + i prodotti non devono presentare alterazioni interne o esterne né odori, sapori od aromi anomali dovuti a fermentazioni anomale od altro; sono comunque vietati tutti i prodotti in cattivo stato di conservazione; insudiciati, invasi da parassiti, inquinati da batteri patogeni, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti e non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni;
- + i prodotti devono essere forniti esclusivamente in confezioni sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto.

## **Uova pastorizzate**

- + devono essere di produzione nazionale biologica;
- + devono provenire da uova di gallina, intere e sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- + la consistenza deve essere uniforme, senza grumi e separazione tra albume e tuorlo;

- + le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico servizio di preparazione pasto; le eventuali eccedenze devono essere considerate come rifiuti ed eliminate e non possono essere conservate per successive preparazioni;
- + devono essere forniti i seguenti prodotti: misto uovo pastorizzato, tuorlo pastorizzato, albume pastorizzato in confezioni da 500-1000 ml.

### **Uova sode sgusciate**

- + devono essere di produzione nazionale;
- + devono essere costituite da uova fresche di gallina sgusciate, intere, pastorizzate e refrigerate;
- + devono presentare odore e sapori tipici delle uova fresche ed essere prive di impurità e frammenti di guscio;
- + devono essere imballate singolarmente ed ogni confezione deve riportare la scadenza.

## **BEVANDE, DOLCIFICANTI, CIOCCOLATO**

- + i prodotti devono provenire da stabilimenti riconosciuti o autorizzati ai sensi della vigente normativa;
- + tutti i prodotti devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in termini di materie prime, additivi utilizzati, produzione, confezionamento, trasporto, etichettatura e rintracciabilità;
- + i prodotti non devono presentare alterazioni interne o esterne né odori, sapori od aromi anomali dovuti a fermentazioni anomale od altro; sono comunque vietati tutti i prodotti in cattivo stato di conservazione; insudiciati, invasi da parassiti, inquinati da batteri patogeni, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti e non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni;
- + i prodotti devono essere forniti esclusivamente in confezioni sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto.

### **Latte di soia**

- + deve essere prodotto da soia OGM free in stabilimenti nazionali;
- + deve essere fornito in confezioni da 200-250 ml
- + deve essere fornito nelle tipologie neutro ed aromatizzato con almeno 3 gusti vari;
- + i prodotti devono essere corredati di una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di

patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/ml

### **Latte aromatizzato**

- + deve essere prodotto in stabilimenti nazionali;
- + deve essere fornito in confezioni da circa 200 ml;
- + deve essere fornito nelle tipologie intero e parzialmente scremato, neutro ed aromatizzato con almeno 3 gusti vari;
- + il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che ne attesti l'assenza di glutine;
- + i prodotti devono essere corredati di una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/ml

### **Budino alla soia**

- + deve essere prodotto da soia OGM free in stabilimenti nazionali;
- + deve essere fornito esclusivamente in confezioni monodose da circa 100 g;
- + il prodotto deve avere consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, né formazione di liquido od occhiature;
- + deve essere prevista la fornitura delle seguenti tipologie di prodotti: budino al cacao, budino gianduia, budino alla vaniglia;
- + il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che ne attesti l'assenza di glutine.
- + i prodotti devono essere corredati di una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g

### **Bibite analcoliche**

- + deve essere prevista la fornitura di bevande analcoliche di tè al limone ed alla pesca, bevande a base di cola, bevande alla frutta, conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria;
- + devono essere fornite esclusivamente in monoporzioni da circa 200 mL;
- + il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che ne attesti l'assenza di glutine;
- + i prodotti devono essere corredati di una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/ml

### **Infusi e tisane**

- + deve essere prevista la fornitura di infusi e tisane nelle seguenti tipologie: frutta mista, o frutto

unico, rosa canina, melissa, menta, finocchio.

+ il prodotto deve essere costituito solamente da foglie o fiori interi e deve essere opportunamente essicca;

+ devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco, senza odori, sapori od aromi anomali;

+ devono essere consegnati in pacchetti (filtri) di peso 1,5-2 g di peso circa, di tessuto rado o carta porosa con filo che ne consenta l'immersione per l'infuso. I filtri devono essere preparati conformemente alle normative nazionali e comunitarie vigenti.

### **Camomilla**

+ deve essere ottenuta dalle infiorescenze essiccate di camomilla (*Matricaria Chamomilla*), contenenti almeno lo 0,04% di olio essenziale e rispondente ai tipi ed alle caratteristiche fissate dalla vigente normativa nazionale;

+ devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali;

+ devono essere consegnati in pacchetti (filtri) di peso 1,5-2 g circa, di tessuto rado o carta porosa con filo che ne consenta l'immersione per l'infuso. I filtri devono essere preparati conformemente alle normative nazionali e comunitarie vigenti.

### **Tè**

+ il prodotto deve essere ottenuto dalle foglie essiccate di varie specie di tè (*Assamica*, *Sinensis* ecc.) e deve presentare le caratteristiche tipiche del prodotto;

+ il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali;

+ il prodotto deve essere consegnato in pacchetti (filtri) di peso 1,5-2 g circa, di tessuto rado o carta porosa con filo che ne consenta l'immersione per l'infuso. I filtri devono essere preparati conformemente alle normative nazionali e comunitarie vigenti.

### **Tè deteinato**

+ deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e non deve contenere più dello 0,10% di caffeina riferito a 100 parti di sostanza secca;

+ deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali;

+ deve essere consegnato in pacchetti (filtri) di peso 1,5-2 g circa, di tessuto rado o carta porosa con

filo che ne consenta l'immersione per l'infuso. I filtri devono essere preparati conformemente alle normative nazionali e comunitarie vigenti;

### **Orzo solubile**

- + deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali;
- + deve essere fornito esclusivamente in confezioni monodose;

### **Caffè solubile**

- + deve essere fornito nelle tipologie "normale" e "senza caffeina";
- + deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali;
- + deve essere fornito esclusivamente in confezioni monodose;
- + il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine.

### **Bevanda liofilizzata al cioccolato**

- + deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali;
- + deve essere fornito esclusivamente in confezioni monodose da 25 g circa;
- + deve essere corredata di una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g.

### **Zucchero semolato**

- + deve essere ottenuto dalla barbabietola da zucchero e non deve contenere glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali;
- + deve avere un colore bianco argento o bianco latte e sapore dolce;
- + deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali;
- + deve essere prevista la fornitura di confezioni da 1 kg, confezioni monodose con peso di g 10 circa e di zucchero semolato in zollette.

### **Zucchero a velo**

- + deve essere ottenuto dalla barbabietola da zucchero e non deve contenere glucosio, saccarina e/o

altre sostanze organiche o minerali;

+ deve avere un colore bianco argento o bianco latte e sapore dolce;

+ deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali.

### **Dolcificante ipocalorico**

+ deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali;

+ deve essere fornito in bustine monodose.

### **Miele**

+ deve essere di produzione nazionale ed ottenuto esclusivamente da nettare;

+ deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali;

+ deve essere prevista la fornitura di confezioni da 1 kg e monodose da g 20 circa.

### **Acqua minerale**

+ deve essere fornita nella tipologia “naturale” e “frizzante”;

+ deve provenire da stabilimenti posti in Piemonte

+ deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali;

+ deve essere contenuta in bottiglie di plastica PET da 500 ml che garantiscano una biodegradabilità di almeno il 90%.

### **Vino**

+ deve essere di produzione piemontese nelle tipologie bianco e rosso;

+ deve essere prevista la fornitura di vino in poliaccoppiato da 1 L e monoporzioni da 250 ml circa.

### **Bevande alla spina**

+ devono essere fornite in Kegs in acciaio inossidabile o polietilene;

+ il contenuto può essere variabile da 10 a 50 L per il servizio di bevande alla spina;

+ deve essere prevista la fornitura di cola ed aranciata;

+ devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali.

## **Cioccolato**

- + deve essere prevista la fornitura delle seguenti tipologie di prodotti: cioccolato al latte, cioccolato fondente, crema da spalmare alle nocciole, cacao in polvere;
- + il cioccolato al latte non deve contenere grassi vegetali diversi dal burro di cacao
- + deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali;
- + deve esser prevista (ad esclusione del cacao in polvere) la fornitura di confezioni monodose da 30 g circa;
- + il prodotto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine;
- + i prodotti devono essere corredati di una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g.

## **Sorbetti e ghiaccioli**

- + i prodotti devono essere forniti in confezioni singole monoporzione;
- + i prodotti devono essere corredati di una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g;
- + deve essere prevista la fornitura di almeno 3 gusti diversi.

## **Patatine classiche tipo chips**

- + i prodotti devono essere forniti in confezioni singole monoporzione;
- + i prodotti devono essere corredati di una scheda di analisi microbiologica che attesti l'assenza di patogeni ed una carica batterica totale inferiore a 1000 ufc/g

## **Cialde/preparati per distributori**

- + i prodotti devono essere forniti in confezione singola monoporzione o in confezione multidose
- + devono essere fornite cialde/preparati pronti per la produzione di caffè, cappuccino, bevanda al gusto di tè, bevanda al gusto di latte, caffè decaffeinato, orzo

## **CONDIMENTI-AROMI-SPEZIE**

- + i prodotti devono provenire da stabilimenti riconosciuti o autorizzati ai sensi della vigente normativa;
- + tutti i prodotti devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in

termini di materie prime, additivi utilizzati, produzione, confezionamento, trasporto, etichettatura e rintracciabilità;

+ i prodotti non devono presentare alterazioni interne o esterne né odori, sapori od aromi anomali dovuti a fermentazioni anomale od altro; sono comunque vietati tutti i prodotti in cattivo stato di conservazione; insudiciati, invasi da parassiti, inquinati da batteri patogeni, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti e non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni;

+ i prodotti devono essere forniti esclusivamente in confezioni sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto.

### **Olio extravergine di oliva**

+ deve essere di produzione nazionale da olive raccolte e trasformate in Italia;

+ deve essere fornito in latte da 5 kg, bottiglie in vetro da 1 L e confezioni monodose da 7-10 mL.

### **Olio di arachide**

+ deve essere esclusivamente in frittura;

+ deve essere fornito in contenitori da 25 L o bottiglie da 1 L.

### **Olio M.C.T.**

+ deve essere costituito da trigliceridi di acidi grassi a catena media e possedere indicativamente la seguente composizione: Acido esaonico (C6) non > al 3-4%; Acido ottaonico (C8) c.a. 50-65% Acido decanoico (C10) c.a. 40-45%; Acido dodecanoico (C12) c.a. non > al 5%

+ deve essere fornito esclusivamente in confezioni monodose da 10 g.

### **Preparati per il brodo**

+ devono essere forniti sia di origine vegetale che di carne;

+ non devono contenere, in forma aggiunta, acido Glutammico (E-620), Glutammato monosodico (E-621) o altri suoi composti;

+ può contenere grassi alimentari idrogenati in quantità non superiore al 20%;

+ deve essere prevista anche la fornitura di prodotto in confezioni monodose;

+ deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci o corredato da dichiarazione che attesti l'assenza di glutine.



### **Polveri lievitanti – Lievito di birra**

- + devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria
- + devono essere forniti in confezioni monodose.

### **Aceto**

- + deve essere di produzione piemontese nelle tipologie bianco e rosso;
- + deve essere fornito in confezioni in vetro da 1 L, monodose da 7-10 g, bottigliette da 250 mL circa.

### **Aceto balsamico di Modena IGP**

- + all'aspetto deve presentarsi di colore bruno scuro, sapore dolce-acido, odore aromatico, tipico del prodotto;
- + deve essere fornito in confezioni monodose da 7-10 g e bottigliette da 250 mL.

### **Succo concentrato di limone**

- + deve essere di produzione nazionale;
- + deve essere fornito in confezioni monodose da 7-10 g e bottigliette da 250 mL.

### **Maionese, ketchup, senape**

- + non devono presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione;
- + devono essere forniti in confezioni sia pluridose in vetro o tubetto sia monodose da 7-10 g.

## **Sale**

- + deve essere fornito nella tipologia grossa e fina;
- + deve essere fornito in confezioni da 1 kg e monodose da 1 g.

## **Erbe aromatiche e spezie disidratate**

- + devono essere pulite, di pezzatura omogenea, uniformemente essiccate ed aver subito al massimo un anno di conservazione dalla raccolta;
- + devono presentare caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco, senza odori, sapori od aromi anomali;
- + devono essere fornite le seguenti tipologie di prodotti: alloro, basilico, maggiorana, origano, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo, erba cipollina, borraggine, peperoncino, cannella in stecche e macinata, chiodi di garofano interi, ginepro in bacche, noce moscata, pepe bianco in grani e macinato, pepe nero in grani, pepe verde in salamoia, paprika, zenzero, curry, vaniglia in stecche;
- + lo zafferano deve essere fornito in buste singole ed essere di origine italiana.

## **PRODOTTI SPECIALI**

- + i prodotti devono provenire da stabilimenti riconosciuti o autorizzati ai sensi della vigente normativa;
- + tutti i prodotti devono essere conformi alla vigente normativa nazionale e comunitaria in termini di materie prime, additivi utilizzati, produzione, confezionamento, trasporto, etichettatura e rintracciabilità;
- + i prodotti non devono presentare alterazioni interne o esterne né odori, sapori od aromi anomali dovuti a fermentazioni anomale od altro; sono comunque vietati tutti i prodotti in cattivo stato di conservazione; insudiciati, invasi da parassiti, inquinati da batteri patogeni, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti e non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni;
- + i prodotti devono essere forniti esclusivamente in confezioni sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni previste dalla vigente normativa per la tipologia di prodotto. devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto, senza odori, sapori od aromi anomali

## **Prodotti per l'infanzia**

- + Omogeneizzato di carne g. 80-120

- + Omogeneizzato di frutta g.80-120
- + Biscotti infanzia in confezioni monodose da circa 25g
- + Biscotti in polvere o granulari (monoporzione o barattolo)
- + Crema di mais e tapioca, crema di riso, creme di cereali istantanee
- + Maltodestrine
- + Farina lattea

## **Prodotti senza glutine**

- + Pasta formati vari (lunga, corta, pastine)
- + Pasta per lasagne
- + Gnocchi
- + Preparati per torte e pizza
- + Pesto
- + Besciamella
- + Pane grattugiato
- + Farina bianca
- + Farina di mais
- + Semola
- + Pane tipo panino (anche in monodose)
- + Pane a fette (anche in monodose)
- + Cracker (anche in monodose)
- + Grissini (anche in monodose)
- + Prodotti dolci da forno (merendine, brioches, tortine) (anche in monodose)
- + Biscotti (anche in monodose)
- + Fette biscottate (anche in monodose)
- + Formaggini (anche in monodose)

## **Prodotti per diete iposodiche**

- + Gnocchi
- + Pane tipo panino (anche in monodose)
- + Pane a fette (anche in monodose)
- + Cracker (anche in monodose)
- + Grissini (anche in monodose)
- + Biscotti secchi (anche in monodose)

- + Fette biscottate (anche in monodose)
- + Preparati per il brodo con estratto di origine vegetale (anche in monodose)
- + Preparati per il brodo con estratto di carne (anche in monodose)

## **Prodotti per diete ipoproteiche**

- + Pasta formati vari (lunga, corta, pastine)
- + Pasta per lasagne
- + Base per pizza
- + Farina bianca
- + Semola
- + Pane tipo panino (anche in monodose)
- + Pane a fette (anche in monodose)
- + Cracker – cracottes (anche in monodose)
- + Grissini (anche in monodose) (anche in monodose)
- + Biscotti secchi (gallette e frollini)
- + Fette biscottate (anche in monodose)
- + Budino gusti vari (anche in monodose)
- + Prodotti da forno dolci (merendine, brioches, tortine) (anche in monodose)
- + Bevanda tipo latte (anche in monodose)

## **Altri prodotti speciali**

- + Maltodestrine
- + Concentrati proteici ad alto valore biologico