

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI, DEI
PASTI CRUDI SEMILAVORATI E DELLE PREPARAZIONI
GASTRONOMICHE**

**Allegato Tecnico n. 3
al capitolato speciale d'appalto**

INDICE

NOTE	4
CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI	4
CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI	5
TABELLE FOOD	6
CONDIZIONI GENERALI	6
PRODOTTI CARNEI	10
BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO	10
VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP	10
SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO	10
CONIGLIO FRESCO	11
POLLO FRESCO REFRIGERATO	11
TACCHINO FRESCO REFRIGERATO	12
AGNELLO FRESCO.....	12
ABBACCHIO ROMANO IGP	12
SALUMI	13
BRESAOLA PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA IGP	13
SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI)	13
PANCETTA TESA.....	14
PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI.....	14
PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.	15
PRODOTTI LATTIERO CASEARI	16
LATTE UHT.....	16
BURRO	16
FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI	16
FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA.....	17
FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA.....	17
FORMAGGI A PASTA PRESSATA.....	17
PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.	18
RICOTTA – RICOTTA ROMANA DOP	18
OVOPRODOTTI	19
UOVA FRESCHE BIOLOGICHE	19
PRODOTTI ITTICI	20
PRODOTTI ITTICI SURGELATI	20
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	21
FRUTTA FRESCA BIOLOGICA	21
PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI BIOLOGICI	24
PATATE BIOLOGICHE	24
PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI	24
SPEZIE E CONDIMENTI	26
ERBE AROMATICHE E SPEZIE FRESCHE E DISIDRATATE.....	26
ZUCCHERO	26
SALE FINO E GROSSO IODATO.....	27
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	27
ACETO BIOLOGICO	27
SCATOLAME	28
POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)	28
CAPPERI DI PANTELLERIA IGP	28
FRUTTA SCIROPATA.....	28
PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA.....	29

PESTO ALLA GENOVESE.....	29
<i>GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI</i>	30
FARINA BIANCA BIOLOGICA	30
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO	30
PASTA ALL’UOVO SECCA O SURGELATA.....	30
PASTA RIPIENA FRESCA O SURGELATA	31
RISO	31
LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI BIOLOGICI	32
PANE FRESCO “CASERECCIO” TIPO GENZANO BIOLOGICO	32
PANE IN CASSETTA (PANCARRE’)	32
GRISSINI STIRATI ALL’ACQUA/CONDITI BIOLOGICI	33
BISCOTTI.....	33
BISCOTTI EQUO SOLIDALI	34
FETTE BISCOTTATE	34
CRACKERS BIOLOGICI	34
<i>ALTRI PRODOTTI</i>	37
INFUSI.....	37
DESSERT PRONTI UHT BIOLOGICI	37
LIEVITO	37
MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA BIOLOGICHE	38
MIELE BIOLOGICO	38
GELATI	39
CIOCCOLATO BARRETTA EQUO SOLIDALE	39
<i>BEVANDE</i>	40
ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE.....	40
NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI	40
SPREMUTA D’ARANCIA BIOLOGICA	40
POLPA DI FRUTTA BIOLOGICA	40
VINI BIANCHI.....	41
<i>PRODOTTI DIETETICI</i>	42
PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI	42
PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI	42
PRODOTTI GLUTINATI	43
PASTA DI MAIS, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT.....	43
LATTE DI SOIA BIOLOGICO	43
<i>TABELLE NON FOOD</i>	45
CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE	45
CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO	45
VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE	45
VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE	45
45	
STOVIGLIE BIODEGRADABILI E COMPOSTABILI.....	45
STOVIGLIE IN CERAMICA	45
BICCHIERI DURALEX.....	45
POSATE IN ACCIAIO INOX.....	46
TOVAGLIAME DI CARTA RICICLABILE PER ALIMENTI.....	46
NAPPING COPRITAVOLO	46
CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA CON COPERCHIO	46
CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO	46

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE
DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E
PREPARAZIONI GASTRONOMICHE**

**SEZIONE I DERRATE
ALIMENTARI**

NOTE

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: aromi, bietole o biete erbette, carote, cipolle, indivie, lattughe, patate.

GENNAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

FEBBRAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, verze.

MARZO

Broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

APRILE

Cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

MAGGIO

Carciofi, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

GIUGNO

Barbabietole, cavolfiori, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

LUGLIO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

AGOSTO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

Barbabietole, broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca.

OTTOBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

NOVEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

DICEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, zucca.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi

GENNAIO

Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandarini.

MARZO

Arance, kiwi.

APRILE

Arance, kiwi.

MAGGIO

Ciliege, fragole, kiwi.

GIUGNO

Albicocche, ciliege, fragole, meloni, nettarine, susine, anguria.

LUGLIO

Albicocche, anguria, ciliege, fichi, fragole, meloni, nettarine, susine, pesche.

AGOSTO

Albicocche, anguria, fichi, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva.

SETTEMBRE

Meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva, anguria.

OTTOBRE

Arance, clementine, mapo, uva.

NOVEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo, uva.

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.

TABELLE FOOD

CONDIZIONI GENERALI

REQUISITI QUALITATIVI

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti.
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'ideale protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs. 61/10).

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

(Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs. 61/10).

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono "quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole (D.Lgs. n° 173/98, D.M. 350/99).

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale (Legge 381/91 e Deliberazione di Giunta Comunale n.60 del 17 marzo 2010 del Comune di Roma) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo.

Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.

Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare".

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità ([Legge 12 marzo 1999, n. 68](#) - Norme per il diritto al lavoro dei disabili);
- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti ([Legge 22 giugno 2000 n. 193](#) - Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti);
- Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale" sono:

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati, rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato.
2. Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo.
3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone.
4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate.
5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste, tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati.
6. Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati.
7. Sostenere l'autosviluppo economico e sociale.
8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale.
9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali.

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale

1. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.
2. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

ELENCO DEI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE RICHIESTI (ogni volta che sono presenti nel menu)

- banana;
- cioccolato al latte/fondente;
- biscotti tipo frollini al miele/al cacao;
- sfogliatine di mais;
- gallette al formaggio;
- polpa di frutta : banana - mela, banana – pera.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 e al D. Lgs. 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Tali normative si riferiscono a :

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d) logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CE specifici.

ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI (ogni volta che sono presenti nel menu)

- **farine e pane;**
- **riso non parboiled;**
- **tagliatelle all'uovo;**
- **grissini, crackers;**
- **wafers;**
- **prodotti ortofrutticoli freschi;**
- **spinaci surgelati;**
- **piselli surgelati;**
- **fagiolini surgelati;**
- **legumi e cereali;**
- **mozzarella di latte vaccino;**
- **trota iridea;**
- **uova;**
- **aceto;**
- **dessert pronti, miele e marmellate;**
- **succhi di frutta;**
- **spremuta d'arancia;**
- **polpa di frutta.**

PRODOTTI CARNEI

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni o femmine che non hanno figliato),
 - classe di conformazione: U,
 - classe di ingrassamento: 2.
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
- Frollatura minima 12 giorni.

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche;
- tagli indicativamente richiesti: polpa di spalla, fesa, muscolo anteriore, petto, reale, sottospalla, sottofesa, scamone, noce, girello, campanello, muscolo posteriore, ecc.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto.
- la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 12 giorni per le monoporzioni e per le confezioni di peso inferiore al kg. e di 21 giorni per le altre pezzature.

SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria di peso: L (light, leggero),
 - classe di carnosità: U;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche;
- Tagli richiesti: arista, lombata senza osso, spalla.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto;
- la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 12 giorni per le monoporzioni e per le confezioni di peso inferiore al kg e di 21 giorni per le altre pezzature.

CONIGLIO FRESCO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE;
- la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi.

Tipologie richieste:

- cosce anteriori e posteriori;
- coniglio disossato.

Confezionamento:

- confezionamento in atmosfera protettiva;
- la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 14 giorni.

POLLO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- le carni devono appartenere alla classe A;
- le carni devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.

Tipologie richieste:

- Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:
 - Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
 - Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo;
 - Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;
 - Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.
 - devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
 - devono essere prive di zampe sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
 - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- Petto:
 - devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagine e pelle;
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Confezionamento:

- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata;
- *Petto*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata;
- La shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 14 giorni.

TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla Classe A;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Tipologie richieste:

- *Fesa*: petto intero o mezzo petto dissossato, privato di sterno e costole;
- la fesa, di peso inferiore ai 4 kg. deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.

Confezionamento:

- *Fesa*: imballaggio confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.
- La shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 14 giorni.

AGNELLO FRESCO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti CE;
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato.

Tipologie richieste:

- agnello: proveniente da carcasse di circa 14 Kg. Tagli richiesti: coscia dissossata e non, lombo, spalla, costine;

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.
- la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 21 giorni.

ABBACCHIO ROMANO IGP

Requisiti qualitativi:

- deve provenire dall'areale definito dal consorzio "Abbacchio Romano IGP";
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato.

Tipologie richieste:

- abbacchio romano IGP: proveniente da carcasse di circa 8 Kg. Tagli richiesti: coscia dissossata e non, lombo, spalla, costine;

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata.
- la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 21 giorni.

SALUMI

BRESAOLA PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA IGP

Requisiti qualitativi:

- deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
- il processo di stagionatura deve essere compreso tra le 4 e le 8 settimane;
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;
- deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- Umidità max 65 % +/-3%;
- Grassi max 7 % +/-3%.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto, se privata del budello.

SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI)

Requisiti qualitativi:

- deve riportare indicazione relativa al tipo di salame;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo;
- non deve presentare in modo percettibile parti connettivali;
- deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto;
- deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità;
- deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi, che deve essere dichiarato;
- Umidità 35 % +/-3%;
- Grassi 40 % +/-3%;
- Proteine totali min. 20 % +/-3%;
- Collagene/proteine <0,12 +/-3%;
- Acqua/proteine <2,1 +/-3%;
- Grasso/proteine <1,8 +/-3%;
- Ph >5 +/-3%.

Tipologie richieste:

Indicativamente: Salame Milano, Felino, Soppressa veneta, Finocchiona, Ungherese.

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto.

PANCETTA TESA

Requisiti qualitativi:

- le parti magre devono risultare in giusta proporzione e non devono essere eccessivamente molli;
- il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;
- la stagionatura effettuata deve essere dichiarata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

Tipologie richieste:

- pancetta tesa

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto.

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI

Requisiti qualitativi:

- ricavato dalla coscia di suino;
- senza polifosfati;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- Umidità max 75,5 % +/-3%.

Confezionamento:

- involucro plastico o carta alluminata.

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una maturazione non corretta;
- può presentare rari cristalli di tirosina;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;
- Stagionatura minima 18 mesi;
- Umidità 35-45 % \pm 3%;
- Grassi 8-10 % \pm 3%.

Confezionamento:

- confezionato sottovuoto.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE UHT

Requisiti qualitativi:

- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali.

Tipologie richieste:

- latte UHT intero: Grasso $>3,2\%$ $\pm 3\%$, pH $<6,6 - 6,8$ $\pm 3\%$, Acidità <7 gradi SH $\pm 3\%$;
- latte UHT parzialmente scremato: pH <6 $\pm 3\%$, Acidità <7 gradi SH $\pm 3\%$.

Confezionamento:

- Tetrapack o bottiglia in vetro o PET.

BURRO

Requisiti qualitativi:

- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- grasso (per burro destinato al consumo diretto): $>80\%$ $\pm 3\%$;
- perossidi: max $N^{\circ}0,5$ meq/Kg $\pm 3\%$.

Tipologie richieste:

- panetti da 0,250, 0,5 e 1 Kg;
- confezioni monoporzione da circa 8 g.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI

Requisiti qualitativi:

- devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato;
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

Tipologie richieste:

- Mozzarella / Fiordilatte: BIOLOGICA Umidità: $<60\%$ $\pm 3\%$;
- Mozzarella di Bufala campana DOP: Umidità: $<65\%$ $\pm 3\%$.

Confezionamento:

- porzioni da circa 80 o 200g, confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione.

FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale od altre cause;
- devono avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato.

Tipologie richieste:

- Provolone dolce: deve avere un periodo di stagionatura di 40-60 giorni.

Confezionamento:

- confezione sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale od altre cause.

Tipologie richieste:

- Crescenza: da puro latte vaccino fresco, Umidità: < 59 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto.

FORMAGGI A PASTA PRESSATA

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono riportare indicazione sul tempo di stagionatura.

Tipologie richieste:

- Asiago DOP "Pressato": deve avere una maturazione di 20/40 giorni, Umidità: < 36% +/-3%, Grasso: >44% +/-3%;
- Asiago DOP "D'allevato": deve avere una maturazione di circa 1-2 anni, Umidità: < 32% +/-3%, Grasso: >24 % +/-3%;
- Montasio DOP: stagionatura di 2-3 mesi, Grasso: >40 % +/-3%;
- Caciotta: mista da latte vaccino e latte di pecora (minimo 30%). Stagionatura 30 – 30 giorni. Umidità: < 45% +/-3% (latte misto), Umidità: < 43% +/-3% (latte vaccino), Umidità: < 33% +/-3% (latte pecora), Grasso: > 44 % +/-3%;
- Pecorino romano DOP: deve essere prodotto esclusivamente con latte di pecora intero fresco. Il grasso minimo sul secco deve essere del 36%. Non deve presentare difetti di occhiatura dovuti a fermentazioni anomale o altro.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve avere un periodo di stagionatura minimo di 18 mesi;
- Umidità: < 31 % +/-3%;
- Grasso: >32 % +/-3%.

Confezionamento:

- forma intera o in tranci;
- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

RICOTTA – RICOTTA ROMANA DOP

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: Ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.;
- relativamente alla ricotta romana DOP il periodo di consegna non può superare i 7 giorni rispetto alla data di consumo.

Tipologie richieste:

- Ricotta: prodotta dal siero di latte vaccino, pastorizzato dopo la produzione. Umidità: < 72 % +/-3%;
- Ricotta romana DOP: prodotta dal siero di latte di pecora.

Confezionamento:

- confezione chiusa, deve garantire un'adeguata protezione al prodotto.

OVOPRODOTTI

UOVA FRESCHE BIOLOGICHE

Requisiti qualitativi:

- uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria;
- categoria qualitativa: A;
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- esente da odori anomali;
- pH albume: 9 – 9,7 +/-3%;
- pH tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%.

Confezionamento:

- in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti.

PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza, la nomenclatura commerciale, il nome latino della specie ittica;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20%;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- non è consentito l'utilizzo di prodotti ricostituiti (es. bastoncini, cuori, ecc)
- *Pesci filetti*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i filetti non devono presentare spine.
- TMA (trimetilammina) 1 mg/100g; TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100g.

Tipologie richieste:

- Pesci filetti*: - merluzzo atlantico (*Gadus Morua*)
- nasello (*Merluccius capensis*),
 - platessa N° 3 (*Pleuroctones platessa*)
 - sogliola (*Solea solea*)
 - limanda (*Limanda limanda*)
 - spigola (*Dicentrarchus Labrax*)
 - trota iridea BIOLOGICA (*Oncorhynchus mykiss*)
 - orata (*Sparus Aurata*)

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

FRUTTA FRESCA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi;
- intera, di buona qualità, deve essere stata raccolta con cura; senza parassitari od alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili;
- esente da danni da gelo o basse temperature;
- priva di umidità esterna anormale;
- esente da odori e/o sapori estranei;
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti.

In merito al grado rifratto metrico (RSR) si faccia riferimento all'apposito Allegato "standard dei valori microbiologici e chimico-fisici delle derrate alimentari e degli ambienti".

Tipologie richieste:

ARANCIA DA SPREMUTA E TAROCCO

Grado o livello di maturazione: colorazione completa senza difetti esterni (punture d'insetti, fumaggine o altro), né ammorbidimenti localizzati.

Condizione del frutto o della foglia: colore tipico per varietà con possibilità di verde, inferiore a 1/5 limitatamente alle forniture precoci.

Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo calibro 11 per tutte le varietà.

Presenza di foglie: ammesso ramoscello verde e foglia.

CLEMENTINE, MANDARINI

Colorazione: oltre 1/5 colorato a inizio stagione per clementine; oltre 2/3 colorato a inizio stagione per mandarini.

Per le clementine, devono essere impiegate le varietà senza semi.

Caratteristiche per singolo pezzo: in forma tipica per varietà.

Lunghezza per singolo pezzo: differenze dal più grande al più piccolo entro 9 mm per calibri da 1 a 4; mm8 per calibri da 5 a 6 e mm 7 per calibri da 7 a 9.

LIMONE

Grado o livello di maturazione: primo fiore e verdelli succo superiore al 20%, altre varietà superiore al 25%.

Condizione del frutto o della foglia: colorazione piena o parte verde per varietà verdelli colorazione non verde scuro.

Caratteristiche per singolo pezzo: differenza di calibro tra il più grande ed il più piccolo per confezione inferiore a 7 mm.

MELA GIALLA TIPO GOLDEN

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: da verde/giallo a giallo pieno, tipica per varietà, ma senza alterazioni aranciate o rosse per sole o primavera.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 65 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

MELA ROSSA TIPO STÀRK

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: rosso intenso perfettamente distribuito tipico per varietà, ma senza alterazioni marroni o giallastre per sole o primavera.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

PERA

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: colorazione tipica per varietà perfettamente distribuita sull'intero frutto senza alterazioni per sole o primavera.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

PESCA

Grado o livello di maturazione: colorazione uniforme, polpa compatta e ben distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: piena colorazione tipica per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia che non superino complessivamente 1,5 cm.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 51 mm diametro.

ALBICOCCA

Grado o livello di maturazione: Colorazione uniforme, polpa compatta e ben distaccata dal nocciolo.

Condizione del frutto: color arancione tipico per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia.

Caratteristiche per singolo pezzo: diametri omogenei per confezione superiori a mm.30 con differenza dal più grande al più piccolo inferiori a 3 mm.

PRUGNE ROSSE E GIALLE

Di forma ovale o tonda, la polpa della prugna risulta filamentosa, di colore giallo o rosso.

La polpa deve essere morbida, ma non risultare molle al tatto; il colore della buccia deve essere quello tipico della varietà, il frutto deve risultare sano, privo di tagli e ammaccature.

UVA DA TAVOLA BIANCA O ROSSA

Grado o livello di maturazione: Perfettamente matura priva di muffe con acini interni ben formati.

Condizione dei frutto: Tipico per varietà da verde/giallo a rosso/viola.

Caratteristiche per singolo pezzo: grappoli interi di peso superiore a gr. 250.

KIWI

Caratteristiche per singolo pezzo: Peso pezzo minimo gr. 65 uniformi per confezione con differenze dal più piccolo al più grande inferiori a gr. 20.

Grado o livello di maturazione: perfettamente sviluppati con polpa soda e ben distribuita.

Condizione del frutto: Marrone tipico per varietà.

BANANA EQUOSOLIDALE

Prodotto biologico e proveniente dal mercato equosolidale.

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

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

Condizione del frutto: esente da parassiti, con il peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di malformazioni o ammaccature.

Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo pezzatura 130 gr.

MELONE

Grado o livello di maturazione: piena maturazione con accemio di distacco del picciolo.

Condizione del frutto o della foglia: tipico per varietà dal verdastro, sotto resinatura, al giallo/arancio.

Caratteristiche per singolo pezzo: lievi difetti di buccia e colorazione sul lato di appoggio a terra.

Pezzatura da gr. 350 a gr. 700.

ANGURIA

Grado o livello di maturazione: Picciolo secco con accenno di distacco, piena colorazione sia interna che esterna.

Condizione del frutto o della foglia: tipica per varietà con sola attenuazione di colore sul lato di appoggio terra.

Caratteristiche per singolo pezzo: sopra gr. 1,500 e sotto 3,500, omogenei per confezione.

CACHI O LOTI

Questi frutti devono essere caratterizzati da una buccia liscia e piuttosto lucida, mentre la polpa è soffice e il sapore è generalmente dolce. I frutti devono essere integri e sodi, seppure cedevoli al tatto. La buccia deve essere in ogni caso intatta. I frutti non devono essere troppo acerbi, quindi dal colore giallo e molto duri. In questi casi il frutto, è caratterizzato da parti che maturano in maniera differente tra loro.

Conservazione: i frutti acerbi, devono essere ben distanziati l'uno dall'altro, su un vassoio di cartone e conservati in un luogo asciutto e senza luce, fino a che non avranno raggiunto la giusta maturazione.

Per i frutti maturi, la data di consegna non deve superare i tre giorni rispetto al consumo previsto.

FRAGOLE

Possono essere meno omogenee per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto.

Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca ed esenti da terra.

CILIEGIE

Devono essere munite del peduncolo (escluse le varietà il cui peduncolo si stacca naturalmente al raccolto, come ad es. le amarene).

Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di rugosità della buccia, leggere lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate.

Il calibro: il diametro minimo ammesso è di mm 17.

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto.

PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI BIOLOGICI

Requisiti qualitativi:

- interi e sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili;
- esenti da danni causati dal gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori anormali;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti.

Tipologie richieste:

- Ortaggi a foglia: insalate, scarole, rucola, cavoli cappucci e verzotti;
- Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio, porri;
- Ortaggi a frutto: cetrioli, melanzane, peperoni dolci, pomodori, zucchine, zucche;
- Altri ortaggi: carote, finocchi, sedani da coste, broccoli, cavolfiori.

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto.

PATATE BIOLOGICHE

Requisiti qualitativi:

- con morfologia uniforme;
- con peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola coltura;
- sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Bintye Olanda, Bologna tradizionale, Francia, Novelle, Primura.

Confezionamento:

- Il confezionamento delle patate deve essere in cassa (imballaggi lignei) o in sacco.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non devono presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- calo peso: < 20% +/-3%.

Tipologie richieste:

- spinaci biologici;
- piselli finissimi biologici;
- fagiolini fini biologici ;
- cuori di carciofo;
- fiori di zucca alla Romana castellati.

Confezionamento:

- deve garantire una protezione adeguata del prodotto.

SPEZIE E CONDIMENTI

ERBE AROMATICHE E SPEZIE FRESCHE E DISIDRATATE

Requisiti qualitativi:

- se fresche, intere e sane, senza lesioni, compatte e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni; esenti da danni causati dal gelo, prive di umidità esterna anormale;
- il prodotto deve risultare esente da terra, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

- Fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, menta, erba cipollina, basilico;
- Disidratate: intere e in polvere:
 - erbe aromatiche: origano, maggiorana, prezzemolo, timo, menta;
 - spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano;
 - zafferano.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- per le erbe aromatiche fresche, presentazione in mazzetti singoli, in cassette.

ZUCCHERO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- se semolato, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

- zucchero semolato da 1 Kg;
- zucchero semolato bustine;
- zucchero grezzo di canna bustine o da 1 Kg;
- zucchero impalpabile vanigliato.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

SALE FINO E GROSSO IODATO

Requisiti qualitativi:

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";
- sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato";
- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Deve essere ottenuto dal frutto dell'ulivo esclusivamente mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla spremitura a freddo, dalla centrifugazione, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli olii ottenuti mediante estrazione con solventi o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con olii di altra natura. Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine extra di gusto perfetto ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione comunitaria.

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o contenitori metallici.

Deve presentare una percentuale di acido oleico maggiore del 70% rispetto al totale degli acidi grassi.

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

- olio extravergine di oliva.

Confezionamento:

- bottiglia in vetro o latta da 1 o 5 l.

ACETO BIOLOGICO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- acidità tot. (ac. Acetico) 6-12 % +/-3%.

Tipologie richieste:

- aceto di vino rosso o bianco: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione.
- aceto di mele: prodotto dall'affinamento del $\text{C}_2\text{H}_4\text{O}_2$ o del $\text{C}_2\text{H}_4\text{O}_2$.

Confezionamento:

- bottiglie in vetro.

SCATOLAME

POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;
- prodotti esclusivamente con pomodori San Marzano di produzione Nazionale;
- peso sgocciolato (sul peso netto) >60 % +/-3%;
- Residuo Secco Rifrattometrico: >8 ° Brix.

Tipologie richieste:

- interi;
- non interi (a pezzettini).

Confezionamento:

- latte smaltate internamente da circa 400g, o 3 o 5 Kg;
- bag in box da 10 Kg.

CAPPERI DI PANTELLERIA IGP

Requisiti qualitativi:

- ottenuti da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- non devono presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali.

Confezionamento:

- barattolo in vetro o PET, sacchetti.

FRUTTA SCIROPATA

Requisiti qualitativi:

- 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 di lavorazione;
- polpa consistente, consistente e soda;
- completamente decorticati o privi di buccia;
- privi del torsolo o nocciolo;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali;
- frutti singoli richiesti: pere, ananas, ciliegie denocciolate, albicocche, prugne o macedonia; macedonia composta indicativamente da:
 - pera 30% +/-3%;
 - pesca 40% +/-3%;
 - ananas 15% +/-3%;
 - ciliegie 8% +/-3%;
 - uva 7% +/-3%.

Confezionamento:

- latte o barattolo in plastica.

PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA**Requisiti qualitativi:**

- composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti;
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- confezione monoporzione e pluriporzione.

Tipologie richieste:

- tonno sott'olio di oliva;
- acciughe in filetti sottosale.

Confezionamento:

- confezione monoporzione e pluriporzione (in latta o busta).

PESTO ALLA GENOVESE**Requisiti qualitativi:**

- di produzione industriale;
- prodotto esclusivamente con: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale;
- consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro.

GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI

FARINA BIANCA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

- Tipo 0:

- Umidità <14.5 % s.s. +/-3%;
- Ceneri <0.65 % s.s. +/-3%;
- Glutine secco >7 % s.s. +/-3%;

- Tipo 00:

- Umidità <14.5 % s.s. +/-3%;
- Ceneri <0.55 % s.s. +/-3%;
- Glutine secco >7 % s.s. +/-3%;

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche :
 - a) tempo di cottura;
 - b) resa (aumento di peso con la cottura);
- si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione collettiva; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;
- grado di spappolamento < 6% +/-3%;
- la pasta deve rimanere al dente dopo la doppia cottura.

Tipologie richieste:

Tutti i principali formati previsti dal menu.

Confezionamento:

- confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg.

PASTA ALL'UOVO SECCA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Tipologie richieste:

Tutti i formati previsti dal menu.

- tagliatelle BIOLOGICHE;
- lasagne;
- formati per pasta.

Confezionamento:

- confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg.

PASTA RIPIENA FRESCA O SURGELATA**Requisiti qualitativi:**

- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%.

Tipologie richieste:

Dovranno essere disponibili:

- ripieni: di magro, di carne, ricotta e spinaci, zucca;
- formati: tortellini con prosciutto, tortellini/ravioli di carne, agnolotti/ravioli con carne di razza chianina.

Confezionamento:

- confezioni da 0,5 – 1 – 2,5 - 5 Kg.

RISO**Requisiti qualitativi:**

- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.

Tipologie richieste:

- Parboiled Convenzionale;
- Altro riso BIOLOGICO:
 - Comune: Originario;
 - Semifino: Vialone nano;
 - Fine: Ribe;
 - Superfino: Arborio, Carnaroli, Roma.

Confezionamento:

- confezioni da 1 – 5 - 10 Kg, preferibilmente sottovuoto.

LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI BIOLOGICI

Requisiti qualitativi:

- puliti;
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
- uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.
- tutti i legumi e i cereali devono provenire da coltivazioni comunitarie.

Tipologie richieste:

Legumi: - ceci,

- fagioli cannellini, borlotti;
- lenticchie verdi, piccole (tipo Castelluccio) o grandi;
- misto legumi per zuppa o minestrone;

Cereali: - orzo perlato, farro.

Confezionamento:

- devono essere confezionati in ATM.

PANE FRESCO “CASERECCIO” TIPO GENZANO BIOLOGICO

Requisiti qualitativi:

- prodotto con farine tipo 0 e 00;
- non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato; il pane deve essere prodotto e confezionato non oltre 30 ore prima del consumo;
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
 - crosta friabile e omogenea;
 - mollica morbida, con alveolatura regolare;
 - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica;
 - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
 - deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Tipologie richieste:

- pezzature: fette da circa 15g/20g cadauna.

Confezionamento:

- in pellicola microforata riportante la data di produzione.

PANE IN CASSETTA (PANCARRE')

Requisiti qualitativi:

- prodotto con farine tipo 0 e 00;

- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- alcool etilico: < 2% s.s. +/-3%.

Tipologie richieste:

- di produzione industriale, confezionato;
- formati da 330 gr 1 – 2 Kg.

Confezionamento:

- in confezione chiusa.

GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI BIOLOGICI

Requisiti qualitativi:

- possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di grassi; i grassi impiegati possono essere solamente burro, strutto o grassi vegetali non idrogenati;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Confezionamento:

- confezioni multiporzione e monoporzione.

BISCOTTI

Requisiti qualitativi:

- gli ingredienti principali devono essere: farina di frumento, farina di riso per la tipologia biscotti di riso, zucchero, materie grasse, uova;
- le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali;
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non sono ammessi additivi antiossidanti;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- Umidità: 4-6% s.s. +/-3%,

Tipologie richieste:

- secchi tipo osvego;
- all'uovo tipo pavesini;
- con gocce di frutta;
- allo yogurt;
- al riso;
- salati in superficie (tipo tuc);
- wafers biologici al cacao e alla vaniglia.

Confezionamento:

- confezione monoporzione o multiporzione.

BISCOTTI EQUO SOLIDALI**Requisiti qualitativi:**

- devono contenere almeno il 30% sul peso totale di materie prime, provenienti dal mercato equo solidale;
- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova;
- le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali;
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non sono ammessi additivi antiossidanti;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- Umidità: 4-6% s.s. +/-3%.

Tipologie richieste:

- secchi;
- frollini al miele /al cacao.

Confezionamento:

- confezione monoporzione o multiporzione.

FETTE BISCOTTATE**Requisiti qualitativi:**

- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Tipologie richieste:

- classiche e senza sale.

Confezionamento:

- confezione monoporzione o multiporzione.

CRACKERS BIOLOGICI**Requisiti qualitativi:**

- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente olio, burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati;

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Tipologie richieste:

- crackers non salati in superficie;
- crackers salati in superficie;
- crackers al sesamo o al rosmarino.

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 25g o multiporzione da 300 o 500g.

TARALLINI AL NATURALE

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare coloranti artificiali;
- devono essere prodotti con farina di grano tenero tipo 0, olio vegetale, aromi, vino bianco, sale, lievito di birra.

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 25g.

SCHIACCIATINE, BRUSCHETTE E CROCCANTELE AL NATURALE

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare coloranti artificiali;
- devono essere prodotti con farina di grano tenero tipo 0, olio di oliva, sale, malto,lievito di birra.

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 25g-

SFOGLIATINE DI MAIS EQUO SOLIDALI

Requisiti qualitativi:

Snack estruso di mais a forma di cialda rettangolare.

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 30g.

GALLETTE AL FORMAGGIO EQUO SOLIDALI

Requisiti qualitativi:

Snack a base di riso e/o di mais estrusi, aromatizzati al gusto di formaggio a forma di cialda irregolare.

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 25g.

PLUMCAKE ALLO YOGURT

Requisiti qualitativi:

brioche preparata con yogurt, farina di frumento, zucchero, uova, olio vegetale non idrogenato.

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 30g.

MUFFIN ALLA MELA

Requisiti qualitativi:

dolcetto morbido tipo muffin prodotto con farina di grano tenero, zucchero, olio vegetale, acqua, latte in polvere, uova, mela disidratata, aromi, lievito.

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 50g

ALTRI PRODOTTI

INFUSI

Requisiti qualitativi:

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

- tè in filtri;
- tè deieinato in filtri;
- camomilla in filtri e solubile.

Confezionamento:

- bustine monodose.
- in tetrabrick monodose o vaschetta monodose

TÈ DETEINATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve riportare sulla confezione la seguente dizione: “tè deieinato” con la precisazione “caffaina non superiore a 0,10%”,
- non deve presentare tracce di solvente.

Confezionamento:

- in tetrabrick monodose da 200ml o vaschetta monodose da 200 ml.

DESSERT PRONTI UHT BIOLOGICI

Requisiti qualitativi:

- deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiature;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

- budino ai gusti: cioccolato, vaniglia;
- budino di soia ai gusti: cioccolato, vaniglia.

Confezionamento:

- confezione monoporzione.

LIEVITO

Requisiti qualitativi:

- consistenza uniforme, priva di grumi, corpi estranei, muffe e segni di umidità;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

- lievito di birra fresco;
- lievito chimico istantaneo.

Confezionamento:

- lievito di birra fresco: in panetti da 25g;
- lievito chimico istantaneo: in bustine monodose.

MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA BIOLOGICHE**Requisiti qualitativi:**

- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;
- le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- non si devono riscontrare:
 - caramellizzazione degli zuccheri;
 - sineresi o cristallizzazione degli zuccheri;
 - sapori estranei;
 - ammuffimenti;
 - presenza di materiali estranei.

Tipologie richieste:

- confetture EXTRA (minimo 45% di frutta e max 55% di zuccheri);
- composizione: polpa di frutta, zucchero di canna o succhi vegetali dolcificanti (es. succo d'agave, succo d'uva, ecc), eventualmente succo di limone.

Confezionamento:

- confezione in vasetti di vetro.

MIELE BIOLOGICO**Requisiti qualitativi:**

- di produzione comunitaria; se miscelato deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela di mieli comunitari";
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia;
- esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi;
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Confezionamento:

- confezioni monoporzione o vasetti da 500g.

GELATI**Requisiti qualitativi:**

- prodotto industriale;
- dovrà essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore);
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

- coppette;
- gusti vaniglia, cacao, frutta.

Confezionamento:

- confezioni monoporzione da 50g.

CIOCCOLATO BARRETTA EQUO SOLIDALE**Requisiti qualitativi:**

- privo di parassiti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

- confezione barretta di cioccolato al latte o fondente da g 20 circa;
- confezione barretta di cioccolato extrafondente da g 50.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Confezionamento:

- confezioni in PET da 500ml.

NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI

Requisiti qualitativi:

- non è consentita l'aggiunta di zuccheri;
- deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

- pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas, ecc.

Confezionamento:

- confezioni in tetrabrik da 200ml o 1000ml.

SPREMUTA D'ARANCIA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

- la spremuta deve essere al 100% puro succo di arancia fresco;
- deve provenire dall'endocarpo;
- non è consentita l'aggiunta di zuccheri, di aromi e di conservanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Confezionamento:

- confezioni in tetrabrik da 200ml o 1000ml.

POLPA DI FRUTTA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

- prodotto con più tipologie di frutta: banana – mela e banana – pera.

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 100g;
- la purea di banana utilizzata dovrà provenire dal commercio equo e solidale.

VINI BIANCHI

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

- vino per cucina: bianco.

Confezionamento:

- vino da cucina: confezione in vetro.

PRODOTTI DIETETICI

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

Indicativamente:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene;
- Pane;
- Biscotti, prodotti da forno e dolci;
- Dessert UHT;
- Succhi di frutta.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- il prodotto deve possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente: non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene;
- Pane;
- Biscotti, prodotti da forno e dolci;
- Dessert UHT;
- Bevande.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

PRODOTTI GLUTINATI**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine";
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

PASTA DI MAIS, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche :
 - a) tempo di cottura;
 - b) resa (aumento di peso con la cottura).

Tipologie richieste:

- tutti i formati utilizzati normalmente.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

LATTE DI SOIA BIOLOGICO**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o bianco giallastro;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml.

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE
DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E
PREPARAZIONI GASTRONOMICHE**

**SEZIONE II DERRATE NON
ALIMENTARI TABELLE**

TABELLE NON FOOD

CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE

Contenitore isotermico in polipropilene con coperchio a doppia parete, termoisolato con poliuretano espanso per garantire l'isolamento termico. Lati frontali dotati di robuste chiusure a staffe e manici ritraibili in materia plastica resistente. Parte inferiore e superiore sagomate per consentire l'accatastamento dei contenitori. Adatto per lavaggio in lavastoviglie. Contenitore idoneo per l'alloggiamento di Gastronorm 1/1 o relativi sottomultipli.

CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO

Contenitore a tenuta stagna realizzato in acciaio inox 18/10. Cassa e coperchio con pareti a intercapedine saldati a tenuta ed isolati con poliuretano espanso privo di CFC. Maniglie a caduta isolate incassate su due lati corti del contenitore. Coperchio con chiusura a scatto; paraurti perimetrale; impilabile. Coperchio con guarnizione perimetrale omologata per alimenti; bordo coperchio protetto contro gli urti. Contenitore interno realizzato per contenere Gastronorm 1/1 o sottomultipli. Adatto per lavaggio in lavastoviglie.

VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE

Vaschetta monoporzione in alluminio per uso alimentare, monouso con coperchio graffabile in alluminio.

VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE

Vaschetta monoporzione in polipropilene resistente agli sbalzi di temperatura da -20°C a + 120°C; lavabile, priva di spigoli vivi, impilabile; misure conformi agli standard europei GN; chiudibile con pellicola o con coperchio nello stesso materiale della vaschetta.

STOVIGLIE BIODEGRADABILI E COMPOSTABILI

- Fondo: in polpa di cellulosa, Diametro mm 190, capacità 600 cc;
- Piano biscomparto: in polpa di cellulosa, Diametro mm 210;
- Bicchiere: PLA - in polpa di cellulosa, Capacità 200 cc., bocca diametro 73 mm ca, base diametro 48 mm ca.;
- Forchette, coltelli, cucchiari, cucchiaini: Mater-BI, Peso 4-5g.

STOVIGLIE IN CERAMICA

In ceramica inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva, resistente agli urti ed alle punte acuminate di forchette e coltelli; lavabile in lavastoviglie.

- Fondo: Diametro mm 230;
- Piano: Diametro mm 240;
- Dolce/frutta: Diametro mm 190.

BICCHIERI DURALEX

Bicchieri realizzati in vetro infrangibile (duraless), resistente agli urti, all'acqua bollente della lavastoviglie, al calore del forno a micro-onde.

Capacità 200 cc.

POSATE IN ACCIAIO INOX

Posate in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.

- Forchetta;
- Coltello non seghettato, leggermente alveolato;
- Cucchiaino;
- Cucchiaino;
- Forchetta dolce/frutta, da utilizzare per gli utenti delle sezioni ponte e primavera.

TOVAGLIAME DI CARTA RICICLABILE PER ALIMENTI

Carta riciclata per alimenti, assolutamente atossica.

- Tovaglia: Dimensioni mm 1200x1800;
- Tovagliette: Dimensioni mm 300x450;
- Tovagliolo: Dimensioni mm 330x330.

NAPPING COPRITAVOLO

Realizzato con un lato plastificato stampato, impermeabile e un lato in materiale spugnoso di spessore di almeno 0,5 cm.

Adatto ad attutire colpi e assorbire rumori.

Dimensioni adeguate ai tavoli.

CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA CON COPERCHIO

Caraffa in policarbonato resistente all'usura e ai graffi; lavabile in lavastoviglie; impugnatura con profilo sagomato; base ampia a garanzia di stabilità; diametro superiore mm. 110/140, diametro della base mm. 70/110; altezza mm. 170/230.

CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO

Cestino portapane in policarbonato; lavabile in lavastoviglie.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**INDICAZIONI PER DIETE SPECIALI PER MOTIVI DI
SALUTE**

**Allegato Tecnico n. 4
al Capitolato Speciale d'Appalto**

Indice

.....	2
1 – Indicazioni per allergia e/o intolleranza alle proteine del latte	2
2 – Indicazioni per allergia e/o intolleranza al frumento e/o al	3
3 – Indicazioni per allergia al	4
4 – Indicazioni per allergia	4
5 – Indicazioni per altre allergie/patologie legate	5

Premessa

Nell'ambito della ristorazione scolastica è prevista la possibilità di richiedere "Diete speciali per motivi di salute" per venire incontro alle esigenze di quei bambini che, per problemi medici e per motivi sanitari, non potrebbero altrimenti usufruire del servizio mensa.

Le Diete speciali per motivi di salute, per patologia e per intolleranze e/o allergie alimentari richiedono la presentazione rispettivamente degli appositi Modelli I e L, compilati e firmati dal medico, per la corretta formulazione dello schema dietetico.

Trattandosi di menu base formulati per quantità e qualità degli apporti nutrizionali in relazione ai fabbisogni per l'età, gli interventi previsti riguardano l'eliminazione dell'alimento, come tale o come ingrediente, identificato come "non idoneo" con apposite sostituzioni.

Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menu giornaliero, al fine di evitare ripercussioni psicologiche sull'utente. È necessario promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno di una Dieta speciale per motivi di salute.

L'adeguamento di qualità e quantità è invece realizzato se previsto nella patologia specifica.

Secondo l'indicazione e il tipo di patologia, la Dieta speciale per motivi di salute prevede il confezionamento della pietanza o dell'intero pasto a parte, garantendo la sicurezza del piatto preparato e l'assenza di contaminazioni successive secondo l'art. 25 del C.S.A. e l'Allegato tecnico n. 5.

Di seguito vengono riportate delle indicazioni dietetiche alle quali il Personale Dietista deve attenersi nella predisposizione dei menu per tale tipo di diete.

Articolo 1 – Indicazioni per allergia e/o intolleranza alle proteine del latte vaccino

Rappresenta la principale forma di reazione avversa al cibo in età pediatrica e può essere dovuta a proteine diverse presenti nel latte vaccino tal quale e nei suoi derivati (formaggi, burro, yogurt, ecc.), compresa la carne vaccina ed alcuni insaccati.

Come alimenti lattei alternativi si può far riferimento a quelli di soia o di riso.

Questi gli alimenti da evitare:

- latte vaccino (sia in polvere che fresco, sia scremato che intero)
- burro;
- yogurt;
- formaggi;
- biscotti (con latte o burro negli ingredienti);
- cioccolato al latte;
- creme di pasticceria;
- gelati;
- margarine (alcune contengono latte);
- carne bovina (manzo - vitellone - vitello - bresaola).

Questi gli alimenti da controllare

- salse di ogni tipo;
- ragù (se confezionato con carne vaccina);
- purea di patate;

- paste ripiene;
- salumi in genere (contenenti latte in polvere);
- prosciutto cotto.

Articolo 2 – Indicazioni per allergia e/o intolleranza al frumento e/o al glutine

Si può trattare di allergie al grano, spesso associate ad altre forme di allergia o di intolleranze al glutine o malattia celiaca; in quest'ultimo caso gli alimenti implicati e quindi vietati sono avena, frumento, farro, kamut, orzo, segale, spelta, triticale e monococco.

Si possono utilizzare invece alimenti quali riso, mais, miglio, manioca, oltre ad alimenti industriali senza glutine, come ad es. farine che sostituiscono quella di grano, pane, pasta, biscotti, dolci, cracker, grissini, fette biscottate, merende che possono rendere la dieta del celiaco varia ed equilibrata nonostante l'esclusione del glutine.

I prodotti che riportano il Marchio "Spiga Sbarrata" sono sinonimo di verifica, controllo e certificazione; destinatari del simbolo sono tutti quei prodotti per i quali sia stata accertata l'idoneità al consumo da parte dei celiaci, in virtù del contenuto di glutine inferiore ai 20 ppm, secondo quanto indicato dall'AIC (Associazione Italiana Celiachia) e dal Ministero della Salute.

Per poter avere dei prodotti idonei al consumo dei celiaci è necessario che l'O.E.A. applichi un corretto piano di controllo delle materie prime e del prodotto finito; inoltre, occorre monitorare costantemente il processo produttivo, gli ambienti di lavoro, le attrezzature, gli impianti e gli operatori. È bene sapere quali alimenti utilizzare e come evitare involontarie contaminazioni da glutine.

Tali misure assumono significato ancora maggiore se si considera che, durante la produzione del piatto completo, possono verificarsi pericolosi fenomeni di contaminazione crociata da glutine. È dunque possibile che, soprattutto per alcune categorie di prodotti come gli sfarinati, da un ingrediente naturalmente privo di glutine si ottenga un prodotto finito (amidi, farine, fecole, ecc.) contaminato.

Se, ad esempio, nel medesimo tavolo o pentolame viene lavorato anche del frumento o un altro cereale proibito, sussiste un forte rischio di contaminazione dei prodotti finiti, per presenza di glutine negli ambienti di lavoro e nei sistemi di trasporto utilizzati. Per questo è necessaria molta cura nel preparare i menu idonei, secondo processi di lavorazione definiti e controllabili in ogni fase.

Questi gli alimenti da evitare:

- Avena, frumento (grano), farro, kamut, orzo, segale, spelta, triticale, monococco;
- Farine, amidi, semola, semolini, creme e fiocchi dei cereali vietati;
- Pane, pancarré, pangrattato, focaccia, pizza, piadina, grissini, cracker, biscotti, fette biscottate, merendine, torte, taralli, crostini, salatini, crêpes preparate con cereali vietati, muesli;
- Cioccolato con cereali;
- Couscous da cereali vietati;
- Germe di grano;
- Crusca dei cereali vietati;
- Yogurt al malto, ai cereali, ai biscotti;
- Latte ai cereali e ai biscotti;
- Besciamella con cereali vietati;
- Cibi infarinati ed impanati con cereali vietati;
- Frutta secca infarinata con cereali vietati;

- Lievito naturale o lievito madre o lievito acido;
- Seitan.

A questi si aggiungono gli alimenti a rischio:

- Alimenti che potrebbero contenere glutine in quantità superiore ai 20 ppm con rischio di contaminazione e per i quali è necessario conoscere e controllare gli ingredienti ed i processi di lavorazione. Tra questi alimenti figurano, per esempio: salumi e insaccati (bresaola, mortadella, speck, prosciutto cotto, salame, pancetta, salsiccia), bevande a base di latte, soia, riso, nettari e succhi di frutta addizionati di vitamine o conservanti, additivi, aromi e coloranti, formaggini a pasta filante e spalmabili ecc.

Si consiglia di fare sempre riferimento alle linee guida dettate dall'AIC consultando il "Prontuario dei prodotti del commercio senza glutine" che fornisce indicazioni precise dei prodotti idonei al consumo.

Articolo 3 – Indicazioni per allergia al nichel

Per la cottura di cibi destinati ad utenti allergici al nichel, occorre utilizzare pentole e tegami in vetro. L'acciaio inox è generalmente sicuro.

Questi gli alimenti da evitare:

- Farina integrale di grano e mais, granturco;
- Legumi (fagioli, piselli, lenticchie);
- Pomodori, carote, spinaci, funghi, lattuga, cipolle, asparagi;
- Soia;
- Nocciole, rabarbaro, arachidi;
- Pere, uva;
- Tè, cacao e cioccolato;
- Lievito in polvere;
- Alimenti in scatola;
- Vino.

Articolo 4 – Indicazioni per allergia all'uovo

L'allergia all'uovo rappresenta una forma piuttosto comune in età pediatrica la cui incidenza si riduce gradualmente.

La sensibilizzazione interessa maggiormente l'albumine dell'uovo rispetto al tuorlo, ma raramente l'eliminazione del solo albumine è sufficiente a ridurre l'allergenicità, poiché piccole quantità di ovalbumina sono reperibili anche nel tuorlo di un uovo sodo.

Questi gli alimenti da evitare:

- Biscotti (la maggior parte);
- Prodotti di pasticceria;
- Creme e salse;
- Zuppe commerciali;
- Carni in scatola, salsicce e ripieni di carne;
- Carni come pollo, tacchino e volatili in genere;
- Polpettoni e polpette confezionati con uovo;
- Impanature e pastelle;
- Gelati;
- Mela.

Articolo 5 – Indicazioni per altre allergie/patologie legate all'alimentazione

Oltre alle allergie alimentari esistono numerose patologie per le quali la dieta rappresenta il fondamento terapeutico per il mantenimento di un buon stato di salute, quali diabete, favismo, ipercolesterolemia, obesità infantile, ecc..

In questi casi è evidente che la dieta, essendo parte integrante della terapia, è da attuarsi, oltre che a casa, anche a scuola.

