

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE  
E LEGISLATIVE  
DELLE MATERIE PRIME**

## SPECIFICHE TECNICHE DELLE MATERIE PRIME

Ferma restando la completa autonomia della Ditta fornitrice nella scelta delle fonti di approvvigionamento, essa assicura che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti saranno selezionati ed utilizzati nelle varie fasi garantendo il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria, ed assicurando un elevato standard di qualità nutrizionali.

La Ditta fornitrice deve essere in possesso della certificazione del sistema qualità conforme alla normativa UNI EN ISO 9001 e deve garantire il rispetto dei requisiti del D. Lgs. 155/97 sull'autocontrollo del rischio alimentare.

La qualità del pasto, confezionato e servito, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di "qualità superiore".

Per "qualità" s'intende quell'igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- Precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- Corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- Etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n.109/92 dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- Termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;
- Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera;
- Integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- Caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;
- Mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei, e in perfetto stato di manutenzione;
- Utilizzo di fornitori qualificati;
- Modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
- Fornitura regolare, a peso netto.

E' importante, quindi evitare di valutare il prezzo soltanto in relazione ai requisiti di qualità commerciale della merce (esempio aspetto esterno, calibro uniforme della frutta) e acquistare in seguito a una verifica completa dei parametri di qualità specifici per ciascuna derrata.

In aggiunta a quanto sopra specificato, la Ditta fornitrice dovrà garantire l'impiego di prodotti provenienti da culture biologiche in misura dichiarata in sede di gara, che comunque non sia inferiore al 40% della frutta e al 30% della carne. Le banane saranno sempre provenienti da agricoltura biologica.

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere anche successivamente l'incremento della quantità di prodotti provenienti da produzioni biologiche e di prodotti dotati di certificazioni di conformità (IGP, DOP, certificazioni di prodotto, ecc.) o di sostituzione di materie prime che migliorino la qualità complessiva del menù offerto.

Tutti gli alimenti utilizzati nella preparazione dei pasti rispondono alle vigenti leggi non contengono coloranti artificiali o *naturalsimili*, conservanti ed esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

Inoltre non contengono Organismi Geneticamente Modificati. La Ditta fornitrice si fa carico di richiedere ai propri fornitori le opportune certificazioni.

La Ditta fornitrice si impegna a comunicare all'Amministrazione la presenza eventuale di allergeni secondo la classificazione della Dir EC 89/2003, quando la loro presenza non è ovvia nell'alimento (Per es. nella pasta è ovvia la presenza dell'allergene glutine, mentre non lo è nella passata di pomodoro). Ciò affinché l'Amministrazione Comunale sia in grado di fornire le appropriate informazioni ai genitori di bambini con problemi di intolleranze alimentari.

La frutta e la verdura dovranno essere ovunque possibile fresche e di stagione. Le tabelle di riferimento rispetto alla stagionalità della frutta e verdura sono indicate di seguito:

## CEREALI

La pasta deve essere ottenuta con semola di grano duro ed acqua Cotta, deve mantenere la forma e presentare una buona consistenza, non deve spaccarsi, né spappolarsi o divenire collosa o intorpidire

sensibilmente l'acqua.

## **PANE**

Esclusivamente panini prodotti con farina (0), di pezzatura da 50, 60 e 80 gr. Dovrà essere prodotto fresco, ottenuto dalla lievitazione naturale di farina di grano tenero, senza aggiunta di grassi. I panini saranno consegnati confezionati singolarmente.

Il pane integrale sarà ottenuto con farine di esclusiva provenienza da agricoltura biologica.

## **PANGRATTATO** In confezioni da gr. 250 e da gr. 500

Il pangrattato (o pane grattugiato) deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco proveniente dalla cottura di una pasta preparata con farina di grano tenero, acqua, lievito e/o sale. Il pane grattugiato deve avere odore gradevole, sapore buono. Il pangrattato deve essere confezionato a norma di legge.

## **RISO**

È del tipo superfino, delle migliori qualità, fresco di pila, ben spogliato, pulito, ben secco, sano e senza odori.

# **PRODOTTI AVICUNICOLI**

## **POLLO FRESCO (utilizzare solo cosce, sovracosce e petto)**

### **Pollame**

I vari tipi di pollame dovranno essere sempre freschi classe A ai sensi del Regolamento C.E.E. 1906/90 esclusivamente allevati a terra. Il pollame deve provenire da allevamenti italiani, controllati e certificati provenienti da allevamenti a conduzione biologica secondo il Reg. CE 2092/91. La carne deve essere accompagnata da tutta la documentazione necessaria a dare evidenza dei requisiti di qualità e della provenienza. Nei casi in cui ciò non sia possibile, a causa dell'impossibilità di reperimento sul mercato, la richiesta di deroga deve essere effettuata da parte della Ditta fornitrice all'Amministrazione Comunale che la sottoporrà all'attenzione dell'ufficio preposto della ASL locale.

Saranno sempre esclusi, perciò, e rifiutati i polli e i tacchini di qualità inferiore alla prima o che comunque, risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezioni sanitarie, esami di laboratorio, avariati, sofisticati o adulterati, o comunque non idonei dal punto di vista igienico-sanitario.

## **UOVA**

Le uova utilizzate potranno essere alternativamente pastorizzate di uova intere o fresche di categoria A, pezzatura 60/65 gr. Le uova fresche dovranno riportare la data di confezionamento e dovranno essere utilizzate entro la settimana dalla data impressa.

Le uova fresche intere non devono subire nessun trattamento lavaggio preliminare allo stoccaggio, né di conservazione, né essere refrigerate in locali o impianti a temperature inferiori ai +5°C.

## **CARNI BOVINE E SUINE**

### **A. Carni bovine fresche**

Le carni utilizzate dovranno appartenere rispettivamente a vitelloni in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento nei seguenti tagli per il vitellone posteriore: rosetta, scannello, lucertolo, groppa, girello ed in pezzi anatomici. La carne dovrà essere porzionata, ripulita dalle aponeurosi, parti tendinee e grasso superfluo.

Per carni di vitellone si intendono le carni provenienti da bovini allevati in Italia, di cui sia disponibile la documentazione sulla rintracciabilità. Ogni qual volta sia possibile, la carne di vitellone deve provenire da allevamenti locali, controllati e certificati IGP (Indicazione Geografica Protetta) e provenire da allevamenti a conduzione biologica secondo il Reg.CE 2092/91.

La carne deve essere accompagnata da tutta la documentazione necessaria a dare evidenza dei requisiti di qualità e della provenienza. Nei casi in cui ciò non sia possibile, a causa dell'impossibilità di reperimento sul mercato, la richiesta deve essere effettuata di deroga da parte della Ditta appaltante all'Amministrazione Comunale che metterà al corrente l'ufficio preposto della locale ASL.

Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto della presente fornitura si fa riferimento a quanto previsto dai regolamenti CEE n. 805/1968 e n. 1208/1981 e n. 2930/1981 e successive modificazioni che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, classi di conformazione e in classi di ingrassamento. Le carni bovine da fornirsi dovranno pertanto provenire da carcasse di animali maschi non 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 (due). Le carni di bovino adulto devono provenire da animali macellati da non meno di 5 giorni, il disosso, la lavorazione ed il confezionamento dovranno essere effettuati entro 8-10 giorni dalla data di macellazione.

Le carni di bovino dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento in possesso di numero di riconoscimento CEE e essere carne di origine nazionale.

La carne di vitellone dovrà essere fresca, anche confezionata in sottovuoto o in atmosfera modificata, purché priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, fra cui la legge 3/2/196661 n. 4 riguardante il divieto di somministrazione di estrogeni negli animali le cui carni sono destinate all'alimentazione.

I pezzi da utilizzare per la carne macinata dovranno provenire dal quarto posteriore nei tagli sopracitati ed arriveranno interi dovendo essere macinati sul posto non prima di 24 h dal consumo.

Per nessun tipo di preparazione dovrà essere utilizzata carne pretagliata anche se confezionata sotto vuoto.

La carne macinata destinata alla preparazione di polpettine sarà prodotta al momento, presso lo stesso centro di cottura a partire da polpa di vitellone scelta.

## **B. Carni suine fresche**

Sono utilizzati i seguenti tagli:

- carré;
- coscia disossata;
- lonza.

provenienti da suini allevati e macellati in Italia. Dovrà essere disponibile la documentazione attestante la sua rintracciabilità.

Per entrambi

Le carni dovranno essere di colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento, consistenti e non trasudanti liquidi. Devono essere nè congelate, nè scongelate, prive di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. Dovranno essere ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario e portare chiaro e visibile il timbro dell'effettuata visita sanitaria e conformi alle prescrizioni di cui alla Legge 19/4/1994 n. 286.

Le carni bovine e suine dovranno corrispondere alle caratteristiche qualitative sopra indicate e dovranno essere accompagnate da fotocopia del documento commerciale-sanitario di origine.

Saranno sempre escluse e rifiutate le carni di qualità inferiore o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito a perizia sanitario ad analisi batteriologica, avariate, alterate.

Le carni dovranno essere di recente macellazione, in ottimo stato di conservazione e prive di qualunque odore sgradevole, con tutti i requisiti sopra indicati.

Alla consegna, i tagli di carne confezionati sottovuoto non dovranno aver superato 1/3 di vita commerciale. Sull'etichetta dovrà essere riportato il nome commerciale del taglio della carne.

In particolare le carni vengono utilizzate nei seguenti modi:

## **Bovino**

**Adulto:** **anteriore:**  
spalla e traversino si utilizzano per spezzatini, brasati e bolliti;  
**posteriore:**  
si utilizzano per bistecche, carpacci, roastbeaf, ecc..

**Vitello:** **anteriore:**  
spalla e traversino si utilizzano per arrosti, bocconcini;  
**posteriore:**  
paillard, scaloppine, cotolette alla milanese, saltimbocca alla romana, ecc..

**Suino:** **lonza** per arista, cotoletta alla milanese;  
**carré** per braciola.

## CARATTERISTICHE DEI TAGLI

- fesa o scannello
- noce per fettine
- scamone
- campanello
- fianchetto
- girello - per arrosto
- copertina
- fesone di spalla
- girello di spalla
- sottofesa
- muscolo posteriore e anteriore
- petto o punta di petto
- pancia - per bollito e macinato
- sottoscala
- polpa di spalla
- cono
- taglio reale o costata

## SALUMI

**a) salumi cotti:** prosciutto cotto .

**b) salumi crudi:** prosciutto.

La merce deve essere di prima qualità, pronta al taglio e proviene da suini maturi.

Tutte le carni ed i salumi, comunque lavorati, provengono da animali giovani, perfettamente sani e ben nutriti.

I prodotti sono tassativamente esenti da sostanze coloranti.

### Nel dettaglio:

#### Prosciutto – crudo tipologia “di PARMA”

Si presenta di colore rosato uniforme, di sapore dolce, non salato.

Il prosciutto richiesto, di primaria marca, deve avere una stagionatura di almeno 12 mesi e non superiore a 18. Il prosciutto dovrà essere di produzione nazionale, confezionato sottovuoto,

purché questo ne consenta la sua totale rintracciabilità. La proporzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido. Il prodotto deve essere identificato dal contrassegno ed etichettato secondo le modalità previste dalle norme vigenti e somministrato senza alterazioni o difetti di alcuna natura, Deve essere prodotto in stabilimento autorizzato ai sensi della normativa vigente

### **Prosciutto cotto di prima qualità**

Si presenta magro, ben prosciugato, morbido e succulento, compatto al taglio e senza polifosfati aggiunti.

E' ottenuto esclusivamente dalla coscia pressata, con giusta distribuzione di parti grasse e magre, ben pressate senza aree vuote, senza difetti esterni né interni. Deve avere carne di colore rosa chiaro, compatta e di sapore gradevole; grasso bianco, sodo e ben refillato; assenza di difetti interni ed esterni; essere esente da anomalie, anclie lievi, di fabbricazione. All'analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite:

- acqua sul magro non superiore al 74%;
- umidità assoluta non superiore al 70% con tolleranza + 1 %,
- proteine 15-20 %,
- ceneri 2-2,5 %

Deve essere prodotto in stabilimento autorizzato ai sensi del D.Lvo 30 dicembre 1992, n. 537 (attuazione della direttiva 92/5/CEE).

### **Di produzione italiana,**

## **PRODOTTI SURGELATI**

### **ITTICI**

I prodotti ittici surgelati si presentano all'arrivo senza danneggiamenti per sbalzi di temperatura.

#### **PRODOTTI ITTICI SURGELATI**

Il pesce dovrà essere surgelato all'origine, prodotto da grandi marche. Il pesce dovrà essere surgelato, confezionato ed etichettato a norma del D.L. 27.1.1992.

Il prodotto dovrà pervenire da zone di produzione-confezione italiana o Paesi CEE; essere accuratamente privo di spine, cartilagini e pelle; non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure avere subito fenomeni di scongelamento; deve pertanto corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati (C.M n 81 del 21.9.78).

La glassatura del pesce surgelato non dovrà essere superiore al 5% del peso totale.

Le confezioni devono essere consumate per intero, sicché non vengano conservate confezioni aperte.

Lo scongelamento del pesce, quando necessario, deve avvenire ad una temperatura non superiore a + 4°C.

I tipi di pesce surgelato da utilizzare devono essere assolutamente privi di lische.

Non potranno essere usate porzioni di pesce provenienti da ricompattazioni di polpa di pesce.

### **VERDURE SURGELATE**

L'utilizzo di verdure surgelate nel menù deve essere considerato eccezionale e di emergenza.

L'utilizzo delle verdure surgelate deve essere preventivamente autorizzato dall'Amministrazione Comunale.

Nel caso di utilizzo di verdure surgelate le confezioni devono essere utilizzate per intero e non devono essere conservate confezioni aperte.

### **VEGETALI**

**Utilizzare preferibilmente i surgelati, onde garantire l'igienicità e la qualità costante del prodotto ( piselli,**

**spinaci, bietole, ecc...).**

Le confezioni sono quelle originali.

Ogni confezione riporta un'etichetta con le seguenti indicazioni:

- **il fabbricante;**
- **il prodotto contenuto;**
- **il peso netto.**

Rispondente ai requisiti del D.L n. 109 del 27/01/1992 e D.L n. 110 del 27/01/1992.

I mezzi utilizzati per il trasporto sono idonei secondo quanto previsto dal D.M 15 giugno 1971.

Le tecniche della surgelazione utilizzate e la successiva conservazione sono tali da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto e le sue qualità intrinseche.

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

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

Gli ortaggi devono presentare le caratteristiche merceologiche tipiche della specie richiesta, essere di recente raccolta, di naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutti, privi di terrosità sciolte o aderenti o di altri corpi o impurità, essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, privi di parti non direttamente utilizzabili. Devono essere esenti da qualsiasi difetto che possa, in qualche modo, alternarne i caratteri (gelo, parassiti, animali, ecc...)

**Sulle etichette dovrà essere specificato la zona di produzione del prodotto e non la semplice zona di inscatolamento industriale. Potranno essere usati solo prodotti italiani o CEE.**

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

**Potranno e dovranno essere usati solo prodotti provenienti da colture in Italia e nella stagione di produzione, da coltivazioni biologiche.**

I prodotti dovranno essere di stagione, come indicato nelle tabelle inserite nella parte generale, ad ogni fornitura dovrà apparire sistematicamente sui contenitori o sulle bolle di consegna la provenienza.

Si dovranno preferire prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e quindi provenienti da ditte iscritte regolarmente agli organismi di controllo ufficialmente autorizzate, con marchi riconosciuti di controllo per le produzioni di lotta integrata o di IGP.

Si preferiranno prodotti non coltivati in serra ad al punto giusto di maturazione (onde evitare la presenza di alti contenuti di nitrati).

Caratteristiche dei prodotti:

- essere di prima categoria e classificazione;
- essere di recente raccolta;
- essere asciutti, senza aumento artificioso dell'acqua né trasudanti acqua di condensazione inseguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- essere puliti, privi di terra, di altri corpi e prodotti eterogenei;
- essere privi di residui di antiparassitari tossici ed essere privi di parassiti animali o vegetali, quindi indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici;
- essere giunti ad una naturale e completa maturazione fisiologica e commerciale;
- essere, le varie partite ordinate, omogenee ed uniformi e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica e provenienti dalla stessa zona di produzione;
- non presentare tracce di appassimento o comunque di alterazione anche iniziale ed avere un omogeneo grado di maturazione e di freschezza ed uniforme pezzatura;
- essere privi di parti non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie ad una breve conservazione;
- essere contenuti in imballaggi di legno o di altri materiali idonei, solidamente costruiti a regola d'arte, puliti, asciutti e nuovi. Su ciascun imballaggio devono essere riportate le seguenti indicazioni:
  - denominazione e sede della ditta confezionatrice;
  - specie e varietà del prodotto;
  - categoria e classificazione (prima categoria).

Si sottolinea l'importanza che le aziende produttrici osservino i tempi di legge per gli intervalli tra trattamento e raccolta e che non vengono utilizzati per l'immagazzinamento altri metodi di conservazione oltre la bassa temperatura e l'umidità.

L'Amministrazione si riserva di effettuare campionamenti finalizzati al rilevamento di eventuali residui di pesticidi.

Tutti i prodotti devono essere di buona qualità conferita come materie prime.

La conservazione delle derrate deve essere fatta unicamente in condizioni ottimali, di bassa temperatura e umidità, si da non pregiudicare le caratteristiche del prodotto al consumo.

I prodotti facilmente deperibili devono essere perfettamente freschi e senza traccia di alterazioni.

## **VERDURE**

### **Solo prodotte in Italia.**

Tutte le verdure dovranno presentare le caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste; essere sana ed essere giunta ad una naturale e compiuta maturazione; essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei; essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie; essere priva di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso; essere esente da difetti o tare di qualsiasi origine, che possano alterare i caratteri organolettici della verdura stessa. Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti, tracce di antiparassitari o guasti prodotti da insetti o dalle loro larve.

Le patate dovranno essere assolutamente esenti da tracce verdi di solanina e da germogli.

Le verdure provenienti da agricoltura biologica dovranno essere accompagnate da certificazione dell'Organismo accreditato e dovranno essere confezionate in modo sigillato, ovvero non dovranno essere sfuse e saranno appropriatamente etichettate.

### **ERBE E PIANTE AROMATICHE (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia).**

Devono essere costituite dai vegetali freschi o parti di essi, puliti e con un buon contenuto di oli eterici che ne conferiscono l'aroma caratteristico. Devono essere di recente raccolta, non essere avvizziti o con foglie gialle ed esenti da insetti.

## **LATTICINI**

### **LATTE**

#### **LATTE E LATTICINI**

**CARATTERISTICHE GENERALI:** I lattiero caseari devono essere prodotti con tecnologie adeguate, materie prime di buona qualità e rispondenti alle specifiche espresse dal D.P.R n. 54 del 14.01.1997. Gli stabilimenti di trasformazione devono essere riconosciuti dal Ministero della Sanita' ed identificati con il relativo numero di riconoscimento, in ottemperanza al DPR n 54 del 14.01.1997.

Tutti i prodotti devono essere di buona qualità sia dal punto di vista merceologico che da quello igienico-sanitario.

#### **LATTE**

Il latte deve intendersi esclusivamente il prodotto con denominazione "latte fresco pastorizzato" o "latte fresco pastorizzato di alta qualità" secondo la legge del 03.05.1989 n. 169 e Circ. Reg. n 21 del 16.11.1990, e D.L 9.05.901 n 185. Dovrà riportare ben visibile sulla confezione la data di scadenza.

#### **BURRO**

Il burro deve essere di prima qualità e di origine nazionale, ottenuto dalla centrifugazione della crema di latte vaccino pastorizzato: non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee o di qualsiasi natura, privo quindi di difetti che alterino il sapore, l'odore e l'aspetto.



E' escluso l'impiego di margarina e di qualsiasi tipo di formaggio fuso, incluse le sottilette.

### **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

#### **Prodotto in Italia con olive italiane possibilmente provenienti da coltivazioni biologiche**

Come unico grasso vegetale deve essere utilizzato olio extravergine di oliva. L'olio extra-vergine di oliva dovrà essere certificato. La Ditta fornitrice dovrà essere in grado di fornire la certificazione del produttore.

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

### **FRUTTA FRESCA**

#### **LA FRUTTA**

**Tranne le BANANE tutta la frutta dovrà essere di esclusiva produzione italiana ed essere somministrata solo quella di stagione. Così come definito la frutta, nella stagione di produzione, dovrà provenire da coltivazioni italiane possibilmente biologiche.**

La frutta dovrà essere esente da difetti, presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e delle varietà richieste, avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta per il pronto consumo, essere omogenea ed uniforme per specie e varietà, essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di vegetazione in conseguenza di ferite o per improvviso sbalzo termico dovuto alla permanenza del prodotto in cella frigorifera; non essere colpita da grandine, non essere stata danneggiata durante il trasporto.

In particolare si precisa che:

i frutti da distribuire dovranno avere i seguenti pesi, compatibilmente con il calibro previsto per ciascun frutto dalle norme di qualità:

- arance – mele – pere – pesche: gr. 120 / 170
- mandarini - kiwi: gr. 60 / 80
- albicocche: gr. 40 / 70

Gli agrumi dovranno essere esenti da trattamenti di conservazione e lucidatura post raccolta.

La frutta proveniente da agricoltura biologica dovrà essere accompagnata da certificazione dell'Organismo accreditato e dovrà essere confezionata in modo sigillato, ovvero non dovrà essere sfusa. La frutta biologica dovrà essere etichettata a termini di legge.

Quando possibile dovrà essere privilegiata l'origine regionale della frutta.

Tutta la frutta, ad esclusione delle banane e degli agrumi dovrà essere preventivamente lavata ed asciugata.

Sono, esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione;
- presentano tracce visibili di guasti, appassimento ed abrasione;
- sono attaccati da parassiti animali o vegetali all'interno o all'esterno.

Gli imballaggi sono puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti ortofrutticoli avranno i requisiti particolari qui di seguito precisati:

## **VARIE**

### **DOLCIFICANTI**

#### **MIELE DI NETTARE Solo produzione italiana**

In confezioni da gr. 500 ed in confezioni da gr. 1000.

Prodotto dalle api domestiche dal nettare dei fiori (miele di nettare) e da esse trasformato, combinato,

ecc...

Tale prodotto deve essere fluido e possedere le seguenti caratteristiche:

- tenore di zucchero invertito non inferiore al 65%;
- tenore di acqua non superiore al 21 %;
- tenore di saccarosio non superiore al 5%;
- tenore di sostanze solubili in acqua non superiore allo 0,1%;
- tenore di sostanze minerali (ceneri) non superiore allo 0,6%;
- acidità non superiore a 40 meq. per chilo.

Il miele richiesto, appartiene a varietà Millefiori e deve essere consegnato in confezioni originali chiuse (contenitori di vetro) munite di sigillo ed etichettate secondo la normativa vigente. Al miele non deve essere aggiunta alcuna materia organica ed inorganica estranea alla sua composizione. Il prodotto non deve presentare sapore ed odore estranei, presenza di muffe ed insetti; non deve avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente, presentare un'acidità modificata artificialmente, essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano distrutti o resi in gran parte inattivi, essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendono impossibile la determinazione dell'origine. Solo miele di produzione Italia.

## **ZUCCHERO RAFFINATO**

In confezioni da gr. 1000.

Lo zucchero bianco richiesto deve possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente e cioè:

- essere raffinato, con polarizzazione di almeno 99,9%;
- avere un contenuto di zucchero invertito al massimo 0,040% in peso;
- avere una perdita all'essiccazione al massimo di 0,10% in peso;
- avere un'umidità dello 0,05%;
- avere un contenuto in ceneri dello 0,02%;
- avere un contenuto di anidride solforosa al massimo 15 mc./Kg. (con riferimento al punto 3 della stessa legge).

Lo zucchero richiesto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione ed avere cristalli minuti. Non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche estranee, alla sua composizione, di qualsiasi natura, contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate o altre impurità.

AGGIUNGERE LA FARINA PER LA PRODUZIONE DELLA PIZZA.

## **AROMI - SPEZIE - LIEVITI**

### **LIEVITO DI BIRRA**

In confezioni da gr. 25.

Il lievito di birra, costituito da varie specie di *Saccharomyces*, deve essere consegnato nel rispetto delle caratteristiche tipiche del prodotto ed idoneo all'utilizzo cui è destinato. Il prodotto non deve presentare alterazioni di varia natura, presenza di muffe o di colore brunoastro.

### **LIEVITI CHIMICI**

(Polveri Lievitanti) In confezioni da gr. 17 c.a. ed in confezioni da gr. 34 c.a..

Devono essere ottenuti dalla miscela di sostanze basiche (bicarbonato di sodio e carbonato di ammonio), oppure da sostanze acide (fosfato monocalcico, tartrato acido di potassio, acido tartarico, acido citrico), oppure da amidi modificati, oppure da aromi naturali o artificiali, miscelati fra loro secondo la normativa vigente. Le polveri lievitanti devono corrispondere alle caratteristiche chimico-fisiche e di purezza previste ed essere consegnate nel rispetto delle disposizioni legislative vigenti.

## **SPEZIE ED AROMI**

(Basilico, Salvia, Noce moscata, Origano) in confezioni da gr. 10 c.a. ed in confezioni da gr. 80 c.a.. Devono essere ottenuti da parti di vegetali (foglie) essiccate, o semi del frutto sguusciati, in buono stato di genuinità e purezza, senza aggiunta di sostanze estranee e possedere le caratteristiche tipiche del prodotto; non devono presentare tracce di muffe e odori sgradevoli.

## **CONSERVE E CONFETTURE**

Le conserve alimentari da somministrare sono le seguenti: passata di pomodoro, pomodori pelati. Per tutti i prodotti deve essere indicato il peso lordo, il peso netto ed il peso sgocciolato relativi alle confezioni; in particolare devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

### **PASSATA DI POMODORO Solo produzione italiana**

In confezioni di vetro da gr. 700.

La passata di pomodoro deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto dal pomodoro sano e maturo ed essere priva di odore e sapore estranei e tutte le altre caratteristiche riportate al riguardo dei pomodori pelati; deve essere consegnata in bottiglie di vetro in confezioni originali chiuse, munito di sigillo ed etichettate a norma; deve possedere tutti i requisiti previsti secondo la normativa vigente Il prodotto può essere addizionato con cloruro di sodio in misura non superiore al 10% del residuo secco e qualche foglia di basilico, naturalmente dichiarati in etichetta.

### **POMODORI PELATI DI QUALITÀ SUPERIORE**

In confezioni da gr. 2650 ed in confezioni da gr. 850.

Per pomodori di qualità superiore si intendono pomodori di tipo lungo privati della buccia, ottenuti dal frutto fresco, maturo e ben lavato secondo la normativa vigente e possedere i seguenti requisiti

- colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo;
- colore e sapore tipici;
- privi di larve, parassiti, macchie necrotiche interessanti la polpa o altri marciumi;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore del 60% del prodotto netto;
- residuo secco, al netto del sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- non contenere bucce, peduncoli, impurità minerali o di qualsiasi genere, muffe.

Le confezioni richieste devono essere rispondenti secondo la normativa vigente ed essere confezionate in latte di banda stagnata in stato di perfetta conservazione (senza ruggine, ammaccature). I pomodori pelati devono essere immersi in liquido di governo, di sapore ed odore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi, aventi tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi.

Solo pomodori di produzione ITALIA.

### **CONFETTURE EXTRA DI FRUTTA**

(ciliegia, pesca, albicocca, prugna) In confezioni da gr. 450 c.a..

Per congettura extra di frutta deve intendersi la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa e/o di purea di una sola specie di frutta oppure di due o più specie di frutta in quantità non inferiore a gr. 450/1000 di prodotto secondo la normativa vigente

La congettura richiesta deve essere di frutta varia con contenuto di zuccheri non superiore al 55%, in confezioni riportanti sull'etichetta apposta sulle singole confezioni secondo la normativa vigente Deve risultare costituita da frutta intera o a pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida e con aroma, sapore, colore tipici del frutto di provenienza. Dall'esame organolettico non si deve riscontrare caramellizzazione degli zuccheri e conseguente imbrunimento con sapore di bruciato, cristallizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimento, presenza di noccioli interi o frammenti, presenza di foglie, insetti, vermi, sabbia o altro materiale estraneo.

## PRODOTTI VARI

### **ACETO DI VINO** in bottiglie da ml. 1000.

L'aceto di vino richiesto deve essere prodotto dalla fermentazione acetica dei vini (bianchi) e deve presentare:

- una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per cento millilitri;
- un quantitativo di alcol non superiore all'1,5% in volume secondo la normativa vigente

L'aceto richiesto deve essere confezionato in bottiglie di vetro, munite di contrassegno statale di garanzia, applicato in modo tale da impedire che il contenuto possa essere alterato senza la rottura del contrassegno stesso secondo la normativa vigente. L'aceto, all'analisi organolettica o chimica o microscopica, non deve risultare alterato per malattia o in ogni modo avariato o difettoso per odori e/o sapori anormali o infestato da parassiti.

### **CACAO IN POLVERE** in confezioni da gr. 250 c.a..

Il cacao richiesto, si intende ottenuto dai semi di cacao di qualità sana, leale e mercantile, che con procedimento meccanico siano stati trasformati in polvere contenente almeno il 20% di burro di cacao (in percentuale sulla sostanza secca) ed il massimo del 9% di acqua secondo la normativa vigente). Il cacao così ottenuto deve essere privo di germi o di qualsiasi altro prodotto residuo dall'estrazione del burro di cacao effettuata con solventi.

### **CAMOMILLA** in confezioni da 18 filtri.

La camomilla richiesta deve essere ottenuta dalle infiorescenze essiccate di camomilla (*Matricaria Chamomilla*), contenenti almeno lo 0,04% di olio essenziale secondo la normativa vigente). L'etichettatura della camomilla comporta l'obbligo della indicazione del tipo di camomilla impiegata, la quale deve possedere tutte le caratteristiche tipiche del prodotto. Deve essere consegnata in piccoli pacchetti (filtri) di tessuto rado o di carta porosa con filo che consenta di immergerli per fare l'infuso. I filtri devono essere preparati conformemente secondo la normativa vigente

### **ORZO SOLUBILE** in confezioni da gr. 120 e da gr. 200.

L'orzo solubile richiesto deve essere ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto. Deve essere costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dell'orzo senza aggiunta di altre sostanze di qualsiasi genere. La quantità di orzo da adoperare nella preparazione del prodotto solubile, non deve essere inferiore a gr. 3000 per 1000 di prodotto finito e non deve contenere più del 4% in peso di acqua.

### **SALE MARINO** (fino e grosso) in confezioni da gr. 1000.

Il sale marino richiesto deve essere ottenuto dall'acqua del mare mediante evaporazione solare e raffinato. IODATO.

### **THE'** in confezioni da 20 filtri ed in confezioni da 50 filtri.

Il thé richiesto deve essere il prodotto ottenuto dalle foglie essiccate di varie specie di teacee (*Assamica*, *Sinensis* ...) e deve presentare le caratteristiche tipiche del prodotto secondo la normativa vigente. Deve essere consegnato in piccoli pacchetti (filtri) di tessuto rado o di carta porosa con filo che consenta di immergerli per fare l'infuso. I filtri devono essere preparati conformemente a quanto disposto dalle norme di legge in materia. Il thè non deve essere colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o di altre piante o con materie minerali; non deve essere ricavato da thè anche parzialmente esaurito od avariato, ossia non deve essere sofisticato o alterato secondo la normativa vigente