



## **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI e TABELLE NON FOOD**

### ***Allegato A/3***

#### **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.

Il confezionamento deve garantire un'adeguata 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%.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando la scrivente lo ritenga necessario le certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino la rintracciabilità.

Qualora una o più prodotti di seguito richiesti non siano provvisoriamente disponibili, la ditta dovrà informare tempestivamente l'amministrazione mezzo PEC e dovrà proporre un'alternativa di qualità e valore equiparabili a quelli previsti per la giornata.

Come indicato nel DM 65 2020, i seguenti alimenti devono essere forniti rispettando le seguenti caratteristiche:

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso.** Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di seguito riportato, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- **carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso.** Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di

additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

- **carne suina: biologica per almeno il 10%** in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, (4) relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- **Carne avicola: biologica per almeno il 20%** in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», prefritta, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):** I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico** o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento

(UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

- **Latte, e yogurt: biologico.**
- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. **Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.** L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici;**
- **Succhi di frutta o nettali di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando la scrivente lo ritenga necessario le certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino la rintracciabilità.

Si elencano le caratteristiche dei principali prodotti richiesti.

#### **PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA D.O.P.**

Secondo il Regolamento CEE n. 2081/92 del 14/7/92 art. 2 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 siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata".

Sono richiesti:

- a) garanzia di un ente terzo
- b) approvazione della Comunità Europea

#### **PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA I.G.P.**

Secondo il Regolamento CEE n. 2081/92 del 14/7/92 art. 2 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 -di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata".

Sono richiesti:

- a) garanzia di un ente terzo
- b) approvazione della Comunità Europea

#### **PRODOTTI AD ATTESTAZIONE DI SPECIFICITÀ (AS)**

Secondo il Regolamento CEE n. 2082/92 del 14/7/92 art. 2 "specificità è ": "l'elemento o l'insieme di

elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria."

Per poter ricevere l'attestazione di specificità un prodotto agricolo o alimentare deve essere prodotto utilizzando materie prime tradizionali oppure avere una composizione tradizionale o aver subito un metodo di produzione e/o di trasformazione del tipo tradizionale.

Il nome del prodotto deve essere:

- di per sè specifico
- o esprimere la specificità del prodotto agricolo e del prodotto alimentare.

Il D.lgs. n. 173 del 30/04/98 detta le norme per la definizione delle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

### **PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE**

Sono definiti "Prodotti del Mercato Equo e Solidale" i prodotti importati da organizzazioni senza finalità di lucro aderenti alla "Federazione Internazionale del Commercio Equo" e firmatarie della "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale", nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Per essere attestato come "prodotto del Mercato Equo e Solidale" un prodotto alimentare deve:

- essere prodotto in modo rispettoso dei diritti e della dignità dei lavoratori
- essere prodotto in modo rispettoso per l'ambiente
- essere prodotto senza lo sfruttamento di lavoro infantile
- essere commercializzato in modo da garantire ai piccoli produttori condizioni e prezzi equi
- essere commercializzato da organizzazioni che promuovano progetti di auto-sviluppo per i gruppi di produttori.

I "Prodotti del Mercato Equo e Solidale" devono riportare il marchio di garanzia del Commercio Equo e Solidale "TransFair".

### **PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg CE 889/2008 e al D.L.vo 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.

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

#### **PRODOTTI LIBERA TERRA**

Produzioni realizzate da soggetti che gestiscono le terre confiscate alle organizzazioni mafiose, con l'intento di sollecitare la società civile nella lotta alle mafie e promuovere legalità e giustizia.

Il lavoro su questi terreni ha portato alla produzione di olio, pasta, vino, legumi tutti certificati biologici. Libera Terra è riconosciuta come associazione di promozione sociale dal Ministero della Solidarietà Sociale.

# CARNI

## CARNI BOVINE

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

È ammesso l'impiego e la fornitura di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto. Dovranno provenire da vitellone con età compresa tra 8 e 12 mesi di prima qualità. Nel solo caso in cui fossero impiegati Bovini di particolare pregio, appartenenti a Razze nazionali tutelate da Consorzi, le carni potranno eventualmente provenire da capi di età superiore a 12 mesi: "vitellone - bovino adulto".

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

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti:

- per arrosti e fettine: coscia.
- per tritate, ragù, polpette, spezzatino, bolliti, bocconcini, brasati: spalla.

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

La carne di vitellone deve presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

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

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 20 giorni.

## SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO

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

### Requisiti qualitativi:

- deve provenire da carcasse appartenenti a:
  - . categoria di peso: L (light, leggero)
- Classe di carnosità: U,
- Le forniture dovranno provenire da allevamenti nazionali e da macelli e laboratori di sezionamento abilitati nell'ambito della CEE ai sensi del D.lgs 286/94 e Reg. CE 853/2004; dovranno perciò essere muniti di bollo CEE / M (macellazione) ed S (sezionamento).
- Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare. 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: lonza intera.

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto

**CONIGLIO FRESCO**

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

**Requisiti qualitativi:**

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- 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
- lombo

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata

**POLLO FRESCO REFRIGERATO**

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

**Requisiti qualitativi:**

- Le carni avicole refrigerate devono provenire da animali allevati "a terra", in allevamenti nazionali, ed alimentati con mangimi autorizzati che non determinino odori e sapori anomali alle carni.
- devono appartenere alla classe A;
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, di consistenza soda, senza essudatura, né trasudato, prive di ecchimosi, colorazioni o odori anomali, edemi, tagli o lacerazioni
- 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 delle articolazioni delle zampe

**Tipologie richieste:**

- *Coscia, sovracoscia o fuso:*

Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre

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, cartilagini e pelle
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti

**Confezionamento:**

- *Coscia, sovracoscia o fuso:* imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata
- *Petto:* imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata

## TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

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

**Requisiti qualitativi:**

- tacchino maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi
- Le carni avicole refrigerate devono provenire da animali allevati "a terra", in allevamenti nazionali, ed alimentati con mangimi autorizzati che non determinino odori e sapori anomali alle carni.
- deve appartenere alla Classe A
- la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore rosato uniforme, di consistenza soda, non devono presentare colorazioni anomale, ecchimosi, edemi, ematomi, tagli o lacerazioni
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti

**Tipologie richieste:**

- *Coscia, sovracoscia, fuso:*

Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre

Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre

Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre

- le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata
- le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture
- 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 su cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe
- *Fesa:*
- fesa: pezzo intero o mezzo petto disossati e privati di forcilla, dello sterno, delle costole e della pelle
- la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata



# SALUMI

## BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

### Requisiti qualitativi:

- deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina
- il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 120 giorni
- 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:

- imballaggio primario sottovuoto, se privata del budello

## SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI)

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

### 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;
- 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, ecc.

### Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto

## **PANCETTA**

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

### **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
- pancetta tesa affumicata
- pancetta arrotolata decotennata
- pancetta coppata

### **Confezionamento:**

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto

## **PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ SENZA POLIFOSFATI**

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

### **Requisiti qualitativi:**

- ricavato dalla coscia di suino;
- senza polifosfati
- senza lattosio
- 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 a 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;
- Umidità 35-45 % $\pm$ 3%
- Grassi 8-10 %  $\pm$ 3%

### **Confezionamento:**

- confezionato sottovuoto;

## PRODOTTI LATTIERO CASEARI

### LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT

**Requisiti :**

- deve essere di produzione nazionale, anche la provenienza del latte deve essere nazionale.

**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 fresco intero: Grasso  $>3,2\% \pm 3\%$  , pH  $<6\% \pm 3\%$ , Acidità  $<7$  gradi SH  $\pm 3\%$
- latte fresco parzialmente scremato: pH  $<6\% \pm 3\%$ , Acidità  $<7$  gradi SH  $\pm 3\%$
- 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

### PANNA UHT DA CUCINA

**Requisiti qualitativi:**

- deve essere di colore bianco o leggermente giallo
- deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- Grasso:  $20-25\% \pm 3\%$

**Confezionamento:**

- Tetrapack o bottiglia in vetro o PET

### BURRO

**Requisiti :**

- deve essere di produzione nazionale, anche la provenienza del latte deve essere nazionale.

**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;
- sostanza grassa  $> 82\%$
- numero di perossidi  $< 0,3$

**Parametri sensoriali:**

- buona consistenza e spalmabile,
- aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme;
- colore paglierino naturale,

- buon sapore e odore gradevole, caratteristici

**Tipologie richieste:**

- Panetti da 0,250, 0,5 e 1 Kg
- confezioni monoporzione da circa 8 g

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

È vietato l'uso di surrogati del burro e l'impiego di margarina.

Non è ammessa la detenzione di burro con meno di 30 giorni dalla data di scadenza.

**YOGURT BIOLOGICO****Requisiti :**

- deve essere di produzione nazionale, anche la provenienza del latte deve essere nazionale.

**Requisiti qualitativi:**

Il prodotto deve essere ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero. Lo yogurt somministrato deve essere in confezioni monodose da gr. 125. Per la sua conservazione lo yogurt va mantenuto ad una temperatura non superiore a +4°C. Le caratteristiche e le proprietà del prodotto sono legate alla presenza di tali fermenti lattici vivi e attivi, presenti nel prodotto in quantità non inferiore a 1.000.000 /g.

il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e:

- yogurt "bianco": deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione
- yogurt "alla frutta": la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato"
- pH: 3,5 – 4,5 +/-3%
- Acidità:>40 °SH +/-3%
- Aromi frutta: > 12 % +/-3%

**Tipologie richieste:**

- yogurt intero
- yogurt magro
- yogurt intero o magro alla frutta o altri gusti

**Confezionamento:**

- confezioni unitarie da 125 g

**FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI****Requisiti :**

- deve essere di produzione nazionale, anche la provenienza del latte deve essere nazionale.

**Requisiti qualitativi:**

- deve essere prodotta 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
- essere privi di polifosfati

**Tipologie richieste:**

- Mozzarella/ Fiordilatte: Umidità: <60 % +/-3%
- Mozzarella per pizza in filoni o cubettata: Umidità: < 60% +/-3%

**Confezionamento:**

- porzioni da circa 125 g, confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione

## FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA

**Requisiti :**

- deve essere di produzione nazionale, anche la provenienza del latte deve essere nazionale.

**Requisiti qualitativi:**

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

**Tipologie richieste:**

- Provolone: deve avere un periodo di stagionatura di 40-60 giorni
- Caciocavallo
- Scamorza
- Scamorza affumicata
- Caciotta: da latte vaccino e/o latte di pecora. Umidità: < 41% +/-3% (latte misto), Umidità: < 43% +/-3% (latte vaccino), Umidità: < 33% +/-3% (latte pecora), Grasso: >44 % +/-3%

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

## FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

**Requisiti :**

- deve essere di produzione nazionale, anche la provenienza del latte deve essere nazionale.

**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 o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause

**Tipologie richieste:**

- Crescenza: da puro latte vaccino fresco, Umidità: < 59 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%
- Formaggi freschi da tavola e formaggi spalmabili: da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro, Umidità: < 60-70 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto

## FORMAGGI A PASTA PRESSATA

### Requisiti :

- deve essere di produzione nazionale, anche la provenienza del latte deve essere nazionale.

### Requisiti qualitativi:

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

### Tipologie richieste:

- Asiago DOP "Pressato"  
deve avere una maturazione di 20/40 giorni, Umidità:  $< 36\% \pm 3\%$ , Grasso:  $>44\% \pm 3\%$
- Asiago DOP "D'allevato"  
deve avere una maturazione di circa 1-2 anni, Umidità:  $< 32\% \pm 3\%$ , Grasso:  $>24\% \pm 3\%$ ;
- Montasio DOP: stagionatura di 2-3 mesi, Grasso:  $>40\% \pm 3\%$
- Fontina DOP: Umidità:  $< 40\% \pm 3\%$ , Grasso:  $>45\% \pm 3\%$
- Tipo Fontina (Fontal): Umidità:  $< 40\% \pm 3\%$ , Grasso:  $>45\% \pm 3\%$  di produzione nazionale

### Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

## FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTHAL, GROVIERA, FRIBURGO)

### Requisiti qualitativi:

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione
- Umidità:  $< 35\% \pm 3\%$
- Grasso:  $>45\% \pm 3\%$

### Confezionamento:

- imballaggio primario 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 di 18 mesi
- Umidità:  $< 31\% \pm 3\%$
- Grasso:  $>32\% \pm 3\%$

**Confezionamento:**

- - forma intera
- -1/2 forma
- -1/4 di forma
- - confezione sottovuoto
- - confezioni sottovuoto monorazione

**FORMAGGI MOLLI CON CROSTA****Requisiti :**

- deve essere di produzione nazionale, anche la provenienza del latte deve essere nazionale.

**Requisiti qualitativi:**

non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause

**Tipologie richieste:**

Taleggio DOP: stagionatura di circa 40 giorni, Umidità: < 40-50 % +/-3%, Grasso: >48 % +/-3%

Quartirolo

Tomini stagionati

Brie: Grasso: < 50 % +/-3%

Italico: Umidità: < 50 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%

Gorgonzola DOP: dolce e piccante, deve essere specificato; stagionatura di minimo 2 mesi, Umidità: < 50 % +/-3%, Grasso: >48 % +/-3%

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

**RICOTTA****Requisiti :**

- deve essere di produzione nazionale, anche la provenienza del latte deve essere nazionale.

**Requisiti qualitativi:**

- prodotta con solo latte vaccino, pastorizzato
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.

**Tipologie richieste:**

- ricotta vaccina
- ricotta fresca: umidità: < 72 % +/-3%

**Confezionamento:**

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



# OVOPRODOTTI

## OVOPRODOTTI PASTORIZZATI BIOLOGICI

### Requisiti :

- deve essere di produzione nazionale, anche la provenienza delle uova deve essere nazionale.

### Requisiti qualitativi:

- ottenuto da uova di gallina
- sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge
- il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso

### Tipologie richieste:

- uovo intero: pH:  $>7 \pm 0,3\%$
- tuorlo: pH:  $>9 \pm 0,3\%$
- albume: pH:  $>6,4 \pm 0,3\%$

### Confezionamento:

- confezionamento in tetrabrick o bottiglie in PET

## UOVA FRESCHE BIOLOCHE

### Requisiti qualitativi:

- uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria
- categoria qualitativa: BIOLOGICHE
- categoria di peso: L - grandi ( $> 63$  g)
- 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 ombatura, 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:  $9 - 9,7 \pm 3\%$
- pH tuorlo:  $5,8 - 6,2 \pm 3\%$

### Confezionamento:

- in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti

## PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici dovranno essere surgelati in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto). Allo scongelamento il prodotto non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini.

Devono essere deliscati.

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

Si richiedono:

NOME COMUNE	NOME SCIENTIFICO	TIPOLOGIA FORNITURA
Sogliola	<i>Solea vulgaris</i>	filetti
Sgombro	<i>Scomber japonicas colias</i> <i>Scomber australasicus</i> <i>Scomber scombrus</i> <i>Rastrelliger kanagurta</i>	filetti
Platessa	<i>Pleuronectes platessa</i>	filetti
Merluzzo/Nasello	<i>Merluccius merluccius</i> <i>Merluccius hubbsi</i> <i>Macruronus magellanicus</i> <i>Merluccius senegalensis</i> <i>Merluccius capensis</i> <i>Gadus morhua morhua</i>	Filetti e tranci
Halibut	<i>Hippoglossus hippoglossus</i> <i>Reinhardtius hippoglossoides</i>	Filetti
Pesce Persico	<i>Perca fluviatilis</i>	Filetti
Trota	<i>Salmo gairdneri</i>	Filetti
Cernia	<i>Polyprion americanus</i>	Filetti
Palombo	<i>Mustelus mustelus</i>	Tranci
Pesce spada	<i>Xiphias gladius</i>	Tranci
Salmone	<i>Salmo salar</i>	Tranci

Deve essere in particolare dichiarata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione

(cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), la zona di cattura, il lotto e la data di scadenza.

La pezzatura deve essere omogenea e costante, la percentuale di glassatura deve essere dichiarata e non superare il 20%. Sono richieste confezioni da kg 1, kg 5, kg 10.

L'utilizzo del prodotto fresco presuppone, come requisito fondamentale, la presenza delle caratteristiche tipiche del prodotto "freschissimo".

I FILETTI di pesce congelati o surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e in buono state di conservazione. Devono presentare caratteristiche sensoriali e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo state di buona freschezza.

La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo e comunque non deve essere superiore al 20%; devono essere indicati la percentuale di glassatura ed il peso del prodotto al netto della glassatura (questo dovrà corrispondere al peso definite dalle tabelle delle grammature). I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori ai 3 mm.

I Filetti non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, essiccamenti anche parziali, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

## **BASTONCINI :**

### **• DI FILETTI DI MERLUZZO**

I bastoncini di filetti di merluzzo (quantità di merluzzo non inferiore ore al 60% del peso complessivo del prodotto), impanati surgelati (non pre-fritti), devono presentare le seguenti caratteristiche:

- il prodotto deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare buone caratteristiche organolettiche
- consistenza della carne soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente
- colore delle carni: bianco, assenza di colori estranei o macchie anomale
- odore caratteristico: assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole
- sapore caratteristico, privo di retrogusti
- forma a parallelepipedo, di pezzatura omogenea
- assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione
- la panatura non deve presentare colorazioni brunastre; l'impasto deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco dal prodotto. Di consistenza croccante dopo la cottura
- idonei alla cottura al forno
- passati al metal detector (in confezionamento presso il produttore)

### **• DI TOTANO**

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

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche minime:

- di colore (bianco / giallo) ed odore (non troppo pronunciato, assenza di note estranee) caratteristico
- di sapore caratteristico, assenza retrogusti estranei
- idonei alla cottura al forno

- passati al metal detector (in confezionamento presso il produttore)

## **MOLLUSCHI SURGELATI**

I molluschi surgelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella stessa specie allo stato di buona freschezza. La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Devono presentare:

-odore di fresco

-colore vivido e lucente

-consistenza delle carni soda.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea.

Tipologie richieste: cozze sgusciate, vongole sgusciate, polpo, moscardini, sepioline, totani, gamberi sgusciati e calamari interi oppure anelli.

## **TONNO IN CONSERVA**

Si richiede tonno, *Thunnus Alcares* (Tonno a pinna gialla), all'olio di oliva o al naturale sia in confezioni monodose da g 80, che in confezioni da collettività, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative. Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne. Alla consegna il prodotto deve avere una vita residua alla scadenza di almeno 2 anni.

# PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

## CALENDARIO DI STAGIONALITÀ FRUTTA E VERDURA

### Gennaio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.

### Febbraio

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

### Marzo

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi.

Verdura: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotu, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci.

### Aprile

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.

Verdura: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci, tarassaco.

### Maggio

Frutta: amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.

### Giugno

Frutta: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocchie, pesche, prugne, ribes, susine.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scatola, taccole, tarassaco, zucchine.

### Luglio

Frutta: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocchie, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.

Verdura: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

### Agosto

Frutta: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

### Settembre

Frutta: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine.

### Ottobre

Frutta: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da

mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.

Novembre

Frutta: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli.

Verdura: bietta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scatola, sedano, topinambur, zucca.

Dicembre

Frutta: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scuola, sedano, topinambur, zucca.

Nota: alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate.

## FRUTTA FRESCA DI I CATEGORIA

### Requisiti qualitativi:

- appartenente alla I Categoria
- intero, di buona qualità, deve essere stato raccolto con cura
- sano, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- pulito, praticamente privo di sostanze estranee visibili
- esenti da danni da gelo o basse temperature
- privo 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.

### Confezionamento:

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

### Prodotti biologici di cui al Reg. CE n. 834/2007

frutta fresca di stagione. Non dovrà essere di provenienza extra-comunitaria (agricoltura non UE) in tutti i casi vi sia la disponibilità di una produzione nazionale e CEE (agricoltura UE)

## PRODOTTI ORTICOLI FRESCI DI I CATEGORIA

### Requisiti qualitativi:

- appartenenti alla I categoria
- intero e sano, senza lesioni, compatto e resistente al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni
- pulito, privo di terra, e sostanze esterne visibili
- esente da danni causati dal gelo
- privo di umidità esterna anormale
- privo 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

### Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto; per le erbe aromatiche. presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PE

## **PATATE**

### **Requisiti qualitativi:**

- appartenenti alla I categoria
- 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 cultivar
- 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:**

- per partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei)
- per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate.

## **PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI**

### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni
- privo di corpi estranei, insetti o altri parassiti
- deve apparire non impaccata, 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 deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- Calo peso: < 20%+/-3%

### **Tipologie richieste:**

- asparagi punte

- carote a rondelle o mini intere
- patate a rondelle, spicchi, novelle intere, a bastoncino crude
- spinaci e erbe in foglia
- carciofi interi, cuori o spicchi
- piselli sgranati e mangiatutto
- fagiolini fini
- fagioli borlotti
- finocchi spicchi
- funghi interi o affettati champignons o porcini
- melanzane cubetti
- cavolfiori rosette
- cavolini di bruxelles
- broccoli rosette
- zucchine
- misto per insalata russa: patate, carote, fagiolini.
- la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà tra legumi e verdure, indicativamente la seguente (+/- 3%): patate 25%, carote 17%, pomodori 9%, fagiolini 8%, borlotti 7,5%, zucchine 6,5%, piselli 10%, porri 4%, sedano 4%, cavolfiori 4%, verza 4%, prezzemolo 0,5%, basilico 0,5%
- minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente (+/- 3%): patate 35%, carote 25%, zucchine 10%, pomodori 9%, porri 5%, sedano 5%, cavolfiori 5%, verza 5%, prezzemolo 0,5%, basilico 0,5%

## FRUTTA SECCA SGUSCIATA

### Requisiti qualitativi:

- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- privo di frammenti di gusci
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

### Tipologie richieste:

Mandorle pelate, noci gherigli, pinoli, arachidi, pistacchi

### Confezionamento:

Confezionamento sottovuoto

## FUNGHI SECCHI

### Requisiti qualitativi:

- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- sufficientemente secchi
- privi di umidità esterna anormale
- esenti da odori e/o sapori estranei
  
- di pezzatura regolare, interi o privi di pezzi eccessivamente piccoli e polvere
- privi di difetti che pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto



**Tipologie richieste:**

- specie Boletus edulis
- tipologia: commerciali o speciali

**Confezionamento:**

- Confezioni in materiale plastico per alimenti chiuse

## **SPEZIE E CONDIMENTI**

### **ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE**

#### **Requisiti qualitativi:**

- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti
- il prodotto 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:**

Intere e in polvere

- erbe aromatiche: origano, maggiorana, timo, menta, ecc.
- spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano, peperoncino
- zafferano

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

### **PREPARATI PER BRODO**

NON SONO PERMESSI TALI PRODOTTI, i sapori devono derivare da brodi prodotti attraverso la bollitura di carni e verdure.

### **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 e da 25 Kg
- zucchero semolato bustine
- zucchero grezzo di canna bustine o da 1 Kg
- zucchero impalpabile vanigliato

### **SALE FINE – GROSSO**

#### **Requisiti qualitativi:**

- Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale. Ai sensi delle disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica è richiesta la fornitura di sale marino iodato (LEGGE 21 marzo 2005, n.55).

#### **Confezionamento:**

- sale grosso: confezioni da 1 -5 – 10 Kg

- sale fino: confezioni da 1 -5 -10 Kg e monoporzione da 1 g circa
- sale iodato: confezioni da 200g, 1 Kg e monoporzione da 1 g circa
- sale iposodico: confezioni da 100 e 200g

## **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO BIOLOGICO OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE DA OLIVE COLTIVATE IN ITALIA**

### **Requisiti qualitativi:**

- L'olio dev'essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o giallo dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricordi quello delle olive;
- I contenitori non devono essere in plastica a perdere; nel caso di materiali metallici dev'essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto.
- Se in bottiglie di vetro (preferibile), queste devono essere di colore scuro, anch'esse richiudibili.
- L'olio dev'essere di produzione e provenienza italiana.
- Deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione o irrancimento. Non deve presentare torbidità. Il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, di muffa, di fumo e simili.
- Al momento della consegna la conservabilità non deve essere inferiore ai 12 mesi.

### **Confezionamento:**

- Le confezioni devono essere originali, da un litro o da 5 litri, dotate di idoneo sistema di chiusura, recanti impressa, oltre alle indicazioni previste dalla legge, l'anno di produzione.

## **OLI DI DI ARACHIDI**

- Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dal R.D.L. n°2033 del 15/10/1925.
- Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata. I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni;
- per i limiti di piombo totale (mq/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L. 25/01/1992, n°108.
- Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardano il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. 109 del 27/01/1992.

### **Confezionamento:**

- Oli di oliva: bottiglia in vetro da 1 l, confezione monodose in bustina da 12 ml
- Altri oli: bottiglia in vetro/PET da 1 l, confezione in PET da 5l

## ACETO

### 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

### Confezionamento:

- Bottiglie in vetro;

## SCATOLAME

## POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)

### Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, e alla norma UNI 9876
- 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 con protezione antiacidità, da circa 400g, o 3 o 5 Kg
- bag in box da 10Kg

## CONCENTRATO DI POMODORO

### Requisiti qualitativi:

- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti

### Tipologie richieste:

- concentrato di pomodoro (R.S. > 18%)
- doppio concentrato di pomodoro(R.S.> 28%)
- triplo concentrato di pomodoro(R.S.> 36%)

**Confezionamento:**

- confezioni da circa 400 - 800g, o 2 Kg

**VERDURE AL NATURALE****Requisiti qualitativi:**

- ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

**Tipologie richieste:**

- fagioli di spagna, cannellini e borlotti, lenticchie, ceci ed altri legumi
- funghi tagliati, misto per insalata di riso, ecc.
- mais, carote, sedano rapa, barbabietole, ecc.

**Confezionamento:**

- latte o barattolo in vetro

**OLIVE IN SALAMOIA****Requisiti qualitativi:**

- ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni
  - il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico
  - il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro

**Tipologie richieste:**

- verdi e nere
- intere, denocciolate, a rondelle

**Confezionamento:**

- latte o barattolo in vetro

**CAPPERI SOTTO SALE****Requisiti qualitativi:**

- ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

**Confezionamento:**

- barattolo in vetro o PET, sacchetti

## FRUTTA SCIROPATA

### Requisiti qualitativi:

- i frutti o le parti in cui è diviso immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico
- polpa consistente, consistenza soda
- completamente decorticato o privo di buccia
- privo del torsolo o nocciolo
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- frutti singoli richiesti: pere, ananas, ciliegie denocciolate, albicocche, prugne o macedonia.

Macedonia composta 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
- tonno al naturale

### 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

### 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%

## FARINE DIVERSE

### Requisiti qualitativi:

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

### Tipologie richieste:

Indicativamente saranno richieste:

- farina gialla bramata di mais
- semolino
- fecola di patate: prodotta esclusivamente dalle patate
- maizena: amido ottenuto esclusivamente dal mais

### Confezionamento:

- confezioni da 0,250 – 0,5 – 1 Kg

## PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

### Requisiti qualitativi:

- di produzione nazionale;
- 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 la dente dopo la doppia cottura.
- umidità massima 12,50%
- ceneri: su sostanza secca minimo 0,70% su sostanza secca massimo 0,90%
- cellulosa: su sostanza secca minimo 0,20% su sostanza secca massimo 0,45%
- acidità massima 4 gradi su 100 parti di sostanza secca
- puntatura n°/dm<sup>2</sup> Nere: 1-2 max

**Tipologie richieste:**

Tutti principali formati disponibili sul mercato. L'azienda dovrà fornire l'elenco di tutti i formati disponibili per la fornitura.

**Confezionamento:**

- Confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg

## **PASTA ALL'UOVO SECCA**

**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 principali formati disponibili sul mercato. L'azienda dovrà fornire l'elenco di tutti i formati disponibili per la fornitura.

- lasagne
- formati per pastina

**Confezionamento:**

- confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg

## **PASTA RIPIENA SECCA 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:**

A titolo esemplificativo dovranno essere disponibili:

- ripieni: di magro, di carne, ricotta e spinaci, zucca
- formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, cannelloni

**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
- di produzione nazionale
- deve risultare esente sostanze estranee;
- Il riso deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti (Filt-test: negativo)
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna

**Tipologie richieste:**

Parboiled.

Comune: Originario Semifino: Vialone nano Fine: Ribe

Superfino: Arborio, Carnaroli

**Confezionamento:**

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

## LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI

**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

**Tipologie richieste:**

Legumi: - ceci,

- fagioli cannellini, borlotti

- lenticchie piccole (tipo Castelluccio) o grandi

- misto legumi per zuppa o minestrone

Cereali: - orzo perlato

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

## GNOCCHI DI PATATE

**Requisiti qualitativi:**

- deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- Devono essere prodotti con patate, secondo buona tecnica di fabbricazione. Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente sottovuoto o in atmosfera modificata.
- L'approvvigionamento deve avvenire in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere; non è ammesso l'avanzo di prodotto. Non è ammessa la detenzione di gnocchi di patate con meno di 30 gg. dalla data di scadenza per il prodotto sottovuoto e di 3 / 4 gg dalla data di scadenza, per il prodotto fresco.

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto
- Le confezioni devono essere dotate di idonea etichetta, come previsto da D.lgs 109/92; in particolare

devono riportare ben leggibile la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a 10°C:

## **PANE ARTIGIANALE FRESCO CONVENZIONALE, INTEGRALE O CON ALTRE MISCELE DI FARINE SPECIALI**

### **Requisiti qualitativi:**

- Deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione; deve essere prodotto con farine di grano tenero per panificazione. Dovrà essere di pezzatura adeguata, di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare, in modo che si presenti in mollica appena asciutta.
- prodotto con farine tipo 0 e 00, o farine integrali o altre farine speciali (es. soia, altri cereali ..);
- deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato,
- La quantità di sale dovrà essere inferiore o uguale a 1,7% (sulla farina), in aderenza alle indicazioni di riduzione della stessa nella ristorazione scolastica,
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
  - crosta dorata e croccante
  - mollica morbida, ma non collosa
  - 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 di circa 60-70g, o 600-1000g, oppure a fette confezionato.

### **Confezionamento:**

- in sacchi di carta a doppio strato o in sacchetti materiale traspirante e adatto al contatto con alimenti;
- Deve essere trasportato in contenitori (ceste) di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura, evitando la promiscuità con altri alimenti.
- Per nessun motivo il pane deve essere stoccato, anche temporaneamente, direttamente al suolo.

## **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
- deve risultare esente da parassiti, larve
- alcool etilico: < 2% s.s. +/-3%

### **Tipologie richieste:**

- di produzione industriale, confezionato
- formati da 1 – 2 Kg

### **Confezionamento:**

- in confezione chiusa

## **GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI**

### **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.

## **BASE PER PIZZA / FOCACCIA FRESCA O SURGELATA**

### **Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- preparata con sfarinati di grano, olio extravergine di oliva, acqua, lievito, e sale
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- può essere fresca o surgelata. Se fresca, il momento della preparazione non deve superare le dodici ore antecedenti la consegna.

### **Tipologie richieste:**

- base pizza cruda fresca o surgelata
- base pizza precotta surgelata
- focaccia cotta in teglia

## **PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE**

### **Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

### **Tipologie richieste:**

- pasta sfoglia: deve essere prodotta con farina di grano tenero OO, burro, sale
- pasta frolla: deve essere prodotta con farina di grano tenero OO, burro, uova

## **BISCOTTI**

### **Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- 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

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione o multiporzione

## **PRODOTTI DOLCI DA FORNO, PRODOTTI A BASE DI PANDISPAGNA E TORTE SURGELATE**

**Requisiti qualitativi:**

- deve essere prodotto con farina di frumento o altre farine
- deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli
- può essere farcito o guarnito con confettura, marmellata, creme al limone, vaniglia, cioccolato, purché non sia utilizzata panna montata fresca, granella di zucchero o frutta secca
- non deve contenere coloranti e conservanti
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione o multiporzione.

## **FETTE BISCOTTATE E CROSTINI/CROSTONI**

**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
- per le fette biscottate: confezione monoporzione

**Tipologie richieste:**

- per le fette biscottate: classiche e senza sale

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione o multiporzione

## **CRACKERS**

**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:**

- non salati in superficie
- salati in superficie

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione

## 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:**

- the in filtri e solubile
- the deteinato in filtri o solubile
- camomilla in filtri e solubile
- infusi alla frutta e gusti vari

**Confezionamento:**

- bustine monodose.

### DESSERT PRONTI UHT

**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- 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 - fornitura convenzionale ai gusti: cioccolato, vaniglia
- budino di soia - fornitura ai gusti: cioccolato, vaniglia

**Confezionamento:**

- confezione unitaria

### LIEVITO VANIGLIATO

**Requisiti qualitativi:**

- consistenza impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità
- può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- confezioni monoporzione

**Confezionamento:**

- bustine monodose e pluridose

## **MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA BIOLOGICHE**

### **Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- 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
- odore, sapore e colore 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

### **Confezionamento:**

- confezione monoporzione: 25 g, o vasetti da 1 – 5 Kg

## **MIELE**

### **Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- di produzione comunitaria o extracomunitaria; se miscelato deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela di mieli comunitari ed extracomunitari" e deve essere indicato il paese di produzione extracomunitaria
- 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 o 1 Kg.

## **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 o biscotto con gelato
- gusti vaniglia, cioccolato, frutta

**Confezionamento:**

- bustine monodose

## **CIOCCOLATO BARRETTA**

**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 NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA**

**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

**Confezionamento:**

- confezioni in PET da 500ml

### **NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI**

**Requisiti qualitativi:**

- per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero
- 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

### **VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI**

**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

- il vino può essere da tavola, di origine o tipico:  
denominazione di Origine Semplice: vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione  
D.O.C. - denominazione di Origine Controllata: vini che rispondano a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione  
D.O.C.G. - denominazione di Origine Controllata e Garantita: vini di particolare pregio  
I.G.T. – Indicazione Geografica Tipica: vini di pregio e geograficamente localizzati

**Tipologie richieste:**

- vino da tavola e per cucina: Bianco e rosso

**Confezionamento:**

- vino da cucina: confezione in vetro 750ml o 1,5 – 2 l o bag in box da 5l

## **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 e base per pizza
- Biscotti, prodotti da forno e dolci
- Dessert UHT
- Succhi di frutta

**Confezionamento:**

- deve garantire un'idonea 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 prodotti 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 e base per pizza
- 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

## **PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI**

**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte
- prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- 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 e semolino
- Pane e base per pizza
- Biscotti, prodotti da forno e dolci
- Dessert UHT
- Bevande

**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 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:
  - tempo di cottura
  - 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**

### **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

## **CREMA DI RISO**

### **Requisiti qualitativi**

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte
- prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte
- 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

### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

## **PUREA DI FRUTTA BIOLOGICA**

**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

**Tipologie richieste:**

- prodotto con una sola tipologia di frutta

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione

## **TABELLE NON FOOD**

### **VASSOIO NEUTRO**

Vassoio neutro rettangolare o esagonale ad angoli arrotondati, dotato di guide di trattenimento, di guide angolari e di bordo ed angoli rinforzati a spessori differenziati. Costruito in poliestere caricato con fibra di vetro; antigraffio su entrambi i lati; lavabile in lavastoviglie. Misure normalizzate Gastronorm ed Euronorm.

### **VASSOIO ISOTERMICO PERSONALIZZATO COMPLETO DI PIATTI IN CERAMICA E POSATE IN ACCIAIO**

Vassoio isotermico per distribuzione pasti; struttura monoblocco modulare per l'alloggiamento di diversi tipi di stoviglie/vasellame. In polipropilene resistente al lavaggio in lavastoviglie.

isolato termicamente con schiume poliuretatiche ad alta densità; dotato di coperchio totale con portasciada, in grado di mantenere gli alimenti freddi e caldi nello stesso vassoio. Impilabile per il trasporto. Completo di set di piatti in ceramica (1 piatto fondo, 1 piatto piano, 1 piatto dolce/frutta, 1 coppetta) e posate in acciaio inox (1 forchetta, 1 coltello, 1 cucchiaio, 1 cucchiaino).

### **VASSOIO ISOTERMICO PERSONALIZZATO COMPLETO DI PIATTI E POSATE MONOUSO**

Vassoio isotermico per distribuzione pasti; struttura monoblocco modulare per l'alloggiamento di diversi tipi di stoviglie/vasellame. In polipropilene resistente al lavaggio in lavastoviglie.

isolato termicamente con schiume poliuretatiche ad alta densità; dotato di coperchio totale con portasciada, in grado di mantenere gli alimenti freddi e caldi nello stesso vassoio. Impilabile per il trasporto. Completo di set di piatti (1 piatto fondo, 1 piatto piano, 1 piatto dolce/frutta, 1 coppetta) e posate monouso (1 forchetta, 1 coltello, 1 cucchiaio, 1 cucchiaino).

### **SET COMPLETO DI PIATTI IN CERAMICA E COPERCHI NEUTRI**

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

Composto da: piatto piano diam. mm 240; piatto fondo diam. mm 230, piatto dolce/frutta diam. mm 190.

### **SET COMPLETO DI PIATTI IN CERAMICA E COPERCHI ISOTERMICI**

Completo di set di piatti in ceramica e coperchi isotermici in polipropilene, inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva, resistente agli urti ed alle punte acuminate di forchette e coltelli; lavabile in lavastoviglie.

Composto da: piatto piano diam. mm 240; piatto fondo diam. mm 230, piatto dolce/frutta diam. mm 190.

### **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 -50°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 DI MATER-BE O ALTRO MATERIALE COMPOSTABILE**

**Piatto piano e fondo:** idoneo a contenere cibi NR - Freddi e caldi fino a 70°C per 30 minuti. confezionato in buste, anch'esse biodegradabili e trasparenti

**Posate + Tovagliolo:** set di posate costituito da : 1 coltello (gr. 7 circa), 1 forchetta (gr. 7 circa) 1 tovagliolo 2 veli cm. 30x30, confezionati in busta in PLA trasparente; posate idonee al contatto con cibi freddi e caldi. Per le minestre/piatti brodosi è richiesta la fornitura del cucchiaino. Per alcune tipologie di frutta o yogurt/budini è richiesta la fornitura di cucchiaino

**Bicchiere:** idoneo ad andare in contatto con alimenti secchi, grassi, acquosi, acidi, alcolici; idoneo al contatto con alimenti da freddi e caldi.

### **REQUISITI MINIMI AMBIENTALI :**

Il tipo di materiale ( a solo titolo esemplificativo : Mater-Bi®, PLA , l'Ingeo PLA e la Polpa di Cellulosa ecc....) deve essere biodegradabile e compostabile e deve essere documentato mediante apposita certificazione di conformità alla norma europea EN 13432:2002 e UNI EN 14995 2007

- Fondo: Diametro mm 230
- Piano: Diametro mm 240
- Coppetta: Diametro mm 150
- Bicchiere: Capacità 200 cc., bocca diametro 73 mm ca, base diametro 48 mm ca.

## **STOVIGLIE IN MELAMINA**

Piatto in melamina; materiale idoneo al contatto coi cibi; lavabile in lavastoviglie; superficie resistente all'usura e ai graffi; profilo dal bordo piatto con aletta e fondo rinforzati.

- Fondo: diametro mm 230
- Piano: diametro mm 240
- Dolce/frutta: diametro mm 190
- Bicchieri: Capacità 200 cc

## **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

## **STOVIGLIE IN PORCELLANA**

In porcellana; resistente a shock termici e alla abrasione; lavabile in lavastoviglie.

- Fondo: Diametro mm 230
- Piano: Diametro mm 240

- Dolce/frutta: Diametro mm 190
- Coppetta: Diametro mm 150

### **STOVIGLIE IN VETRO**

In vetro temperato e trasparente, resistente agli urti e all'acqua bollente; lavabile in lavastoviglie

- Coppetta: Diametro mm 150
- Bicchiere: Capacità 200 cc.

### **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.

### **BICCHIERI ACQUA IN CRISTALLO**

Bicchieri in cristallo, resistente agli urti e all'acqua bollente; lavabile in lavastoviglie

### **POSATE IN ACCIAIO INOX**

Posate in acciaio inox lavabili in lavastoviglie

- Forchetta
- Coltello
- Cucchiaino
- Cucchiaino
- Forchetta dolce/frutta

### **TOVAGLIAME DI CARTA**

Tovagliolo composto da ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, tinta unita di colore bianco

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

### **CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA**

Caraffa con coperchio in polycarbonato 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 ACCIAIO INOX**

Cestino portapane in acciaio inox; lavabile in lavastoviglie.  
Dimensioni diametro mm 120 (per 1 utente).

### **CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO**

Cestino portapane in polycarbonato; lavabile in lavastoviglie.  
Dimensioni diametro mm 200 (per 4 utenti).