



Comune di Val della Torre
Città Metropolitana di Torino

GESTIONE DELLA R.A.A.
“G. DOMENICO E SANDRA
SPINOLA ROSSI DI MONTELERA”
PERIODO
01.05.2016 / 31.12.2017

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI

Allegato n. 1 al Capitolato d'appalto

Firma per presa visione:

(sottoscrivere ogni singola pagina)

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

INDICE

NORME GENERALI	pag. 2
GRUPPO 1 – CARNE	pag. 3
GRUPPO 2 – PRODOTTI DI SALUMERIA.....	pag. 7
GRUPPO 3 – PRODOTTI LATTIERO/ CASEARI E UOVA	pag. 9
GRUPPO 4 – PESCE	pag. 12
GRUPPO 5 – PANE / PASTE ALIMENTARI E FARINE	pag. 14
GRUPPO 6 – ALTRI CEREALI	pag. 16
GRUPPO 7 – PRODOTTI DA FORNO PRECONFEZIONATI	pag. 17
GRUPPO 8 – PRODOTTI PER PRIMA COLAZIONE E MERENDE	pag. 18
GRUPPO 9 – PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E LEGUMI SECCHI	pag. 20
GRUPPO 10 – PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI	pag. 26
GRUPPO 11 – ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA	pag. 27
GRUPPO 12 – SPEZIE, AROMI E CONDIMENTI	pag. 30
GRUPPO 13 – ACQUA E VINO	pag. 31
GRUPPO 14 – PRODOTTI ALIMENTARI PER ALIMENTAZIONE PARTICOLARE	pag. 33

NORME GENERALI

Sono esclusi dalle forniture oggetto del presente appalto, tutti i prodotti che segnaleranno sull'etichetta la presenza di cibi geneticamente modificati.

Le derrate alimentari devono provenire preferibilmente da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n°178 del 28/01/02 che rende obbligatoria a partire dal 1° gennaio 2005 la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Gli eventuali prodotti biologici utilizzati per il confezionamento dei pasti, dovranno avere le caratteristiche contenute nel Regolamento CE n. 834/2007.

Tutte le derrate alimentari, sia quelle a lunga conservazione che quelle più deperibili, devono essere di prima qualità o di qualità extra. L'Ente, disporrà prelievi ed analisi sulle derrate utilizzate per la confezionatura dei pasti per accertare i requisiti organolettici e di idoneità alla confezionatura dei pasti stessi secondo i criteri dietetici fissati e a quelli qualitativi più specificatamente in prosieguo indicati. L'Ente può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, ad un esame sommario, ed in attesa di esame specifico, non idonee.

La Ditta dovrà fornire, per ogni prodotto richiesto la relativa scheda merceologica, dove risultino chiaramente indicati: ingredienti standard batteriologico, conservanti, modalità di conservazione, analisi chimica ed ogni altra informazione prevista per legge, provenienza della merce e produttore. Inoltre dovranno essere fornite le informazioni sull'etichettatura dei prodotti allergenici, in ottemperanza al D.Lgs 08.02.2006, che recepisce le direttive n. 89/2003/CE, n. 77/2004/CE e n. 63/2005/CE che prevede appunto l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici.

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti, non presentare etichette incomplete o non in lingua italiana.

Gli alimenti conservati presso il centro di cottura devono essere mantenuti nella loro confezione originale, quelli pronti al consumo vanno forniti nella loro confezione originale, sigillata e regolarmente etichettati.

Per tutti i prodotti non menzionati nel prosieguo si fa riferimento alla normativa vigente in materia.

Dalla data di consegna delle derrate alla data del loro consumo non dovrà decorrere un numero di giorni maggiore rispetto ai termini di scadenza / termini minimi di conservazione indicati nella tabella "Piano di approvvigionamento" sottostante.

PIANO DI APPROVVIGIONAMENTO

Vita commerciale residua di taluni prodotti al momento della fornitura:

Burro	30 giorni dalla data di consegna
Carni bovine/suine	10 giorni dalla data di consegna
Carni avicole	5 giorni dalla data di consegna
Formaggi freschi	15 giorni dalla data di consegna consumanti non oltre 3 giorni dalla data di scadenza
Frutta fresca	<ul style="list-style-type: none">• Consegna bisettimanale per: albicocche, banane, ciliegie, fragole, pesche• Consegna settimanale per: mele, pere, agrumi
Gelati	90 giorni dalla data di consegna
Gnocchi freschi	15 giorni dalla data di consegna
Latte	3 giorni dalla data di consegna
Olio	12 mesi dalla data di consegna

Ortaggi surgelati	12 mesi dalla data di consegna
Pasta, altri cereali, sfarinati	Evitare stoccaggi > di 45 giorni
Paste alimentari ripiene fresche	15 giorni dalla data di consegna
Prodotti da forno	Evitare stoccaggi > di 45 giorni
Prodotti ittici congelati/surgelati	90 giorni dalla data di consegna
Prosciutto cotto	60 giorni dalla consegna
Riso	12 mesi dalla data di consegna
Legumi	12 mesi dalla data di consegna
Uova pastorizzate	10 giorni dalla consegna
Yogurt	15 giorni dalla data di consegna

GRUPPO 1 - CARNE

CARNE BOVINA

Le carni bovine dovranno essere fresche. Non sarà ammessa la fornitura di carni surgelate e congelate.

Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti CEE vigenti in materia e successive modificazioni, che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, in classe di conformazione ed in classi di ingrassamento.

Le carni bovine devono provenire da carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età inferiore ai 2 anni, **Cat. A** oppure da carcasse di animali femmine, che non hanno partorito **Cat. E**, **nati sul territorio comunitario, allevati e macellati sul territorio italiano**, appartenenti per caratteristiche qualitative ai vitelloni di I qualità ed inquadrabili nelle seguenti categorie e classi:

Classe di appartenenza: A - Carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età inferiore a 2 anni oppure da carcasse di animali femmine che non hanno partorito Cat.E.

Classe di conformazione: R – Buona – Profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono: coscia ben sviluppata con fesa interna (scannello) che deborda leggermente sulla sinfisi ischio pubica e fesa esterna (girello e scamone) leggermente arrotondati, spalla con tagli anatomici del girello, copertina del fesone arrotondati.

Classe di stato di ingrassamento: 2 o 3

La lavorazione e il confezionamento dovranno essere effettuati non prima di 8 giorni e non oltre 15 giorni dalla macellazione.

Le carni dovranno riportare le seguenti bollature:

- bollo CEE e n. riconoscimento veterinario
- marchio C.I. (Carni Italiane)
- n. e categoria di classificazione
- classe di conformazione
- classe di ingrassamento

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e refrigerati in stabilimenti abilitati CEE e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni secondo le norme vigenti in materia; a richiesta dell'amministrazione comunale la ditta dovrà documentare la effettiva applicazione e gli esiti degli stessi.

A richiesta dell'Amministrazione dell'Ente la Ditta dovrà altresì documentare:

- misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6,0;
- misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevate tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori:
- carica microbica mesofila totale (in superficie): inferiore a 10(6) ufc/cmq;
- carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5x10(4) ufc/g;
- lysteria monocytogenes: assente in 25g;
- salmonella spp: assente in 25 g;

Le carni, ottenute dal sezionamento del quarto posteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: lombo, scamone, fesa, sottofesa, girello, noce, filetto, oppure dal sezionamento del quarto anteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: spalla, reale, punta, petto non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

Le carni dovranno essere consistenti, elastiche e succose, di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine ed il tessuto adiposo esterno deve essere compatto, di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di mazzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

CARNE SUINA

Le carni fornite dovranno provenire da animali nati sul territorio comunitario, allevati e macellati sul territorio italiano e da razze magre di suino da macelleria in ottimo stato di nutrizione. Dovranno, inoltre, risultare in regola con quanto stabilito dalle norme vigenti in materia in particolare per quanto riguarda il divieto dell'impiego di estrogeni. Non sarà ammessa la fornitura di carni surgelate e congelate.

La carne richiesta dovrà essere ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato e dovrà risultare come lombo disossato (filoni) e non disossato taglio Bologna.

Le carni, fresche, dovranno essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche; i grassi presenti dovranno avere colorito bianco e consistenza soda.

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni secondo le norme vigenti in materia. A richiesta dell'Ente la Ditta dovrà documentare la effettiva applicazione e gli esiti degli stessi.

A richiesta dell'Ente la Ditta dovrà altresì documentare:

- misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6,0;
- misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevate tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori:
- carica microbica mesofila totale (in superficie): inferiore a 10(6) ufc/cmq;
- carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5x10(4) ufc/g;
- lysteria monocytogenea: assente in 25g;
- salmonella spp: assente in 25 g.

CARNE AVICUNICOLA

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione), dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Ai prodotti non deve essere aggiunto alcun additivo.

Le carni dovranno essere tassativamente fresche e provenienti da allevamenti situati sul territorio comunitario. La macellazione dovrà essere non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore. Le carni dovranno provenire da animali allevati a terra, pertanto sono escluse dalla fornitura quelle allevate in tutto o in parte in gabbie (batterie), in ottimo stato di nutrizione, con giusto rapporto scheletro/carne.

I tagli richiesti, in conformità al regolamento CEE vigenti in materia dovranno rientrare in Categoria A, e possedere le seguenti caratteristiche commerciali:

Petti di pollo (massa muscolare del petto, disossata e senza pelle), peso compreso tra i 300 e i 500 gr, dovranno essere di prima qualità;

Cosce di pollo o fusi, fuselli o perine peso uniforme compreso tra 130 e 150 g;

Petto o Fesa di tacchino (massa muscolare del petto, lavorazione a cuore, disossata e senza pelle) peso non inferiore a 300 g.;

Tacchino per spezzatino: polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere.

Le carni dovranno provenire da animali macellati in stabilimenti nazionali autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE nei quali si applichino tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti in materia.

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei ai sensi delle disposizioni legislative sopracitate e per i quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo anche per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni. Pertanto il fornitore dovrà essere in grado di produrre, su richiesta dell'amministrazione dell'Ente la documentazione comprovante l'esecuzione di tali controlli e dalla quale risulti che:

- **i parametri chimici riferiti a residui di farmaci, contaminanti ambientali sostanze ormonali e antiormonali**, rilevati a campione sulle partite di carne da cui derivano le carni oggetto della fornitura, sono ricompresi entro i limiti previsti dalla normativa vigente;
- **i parametri microbiologici** non superano i seguenti limiti massimi:
 - carica batterica mesofila totale in superficie: 10(6) ufc/cmq;
 - carica batterica mesofila totale (in toto): 5x10(4) ufc/g;
 - listeria monocytogenes: assenti in 25 g;
 - salmonella spp: assenti in 25 g.

Le carni di pollame devono essere di colore bianco-rosa se riferite ai pettorali oppure di colore castano per quelle appartenenti agli arti posteriori; i muscoli delle carni fresche devono avere consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di edemi, assenza di ematomi; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo-rosa, consistenza elastica, risultare asciutta alla palpazione, priva di screpolature e senza segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciate, macchie verdastre, e senza penne e piume residue.

Tutte le carni devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura, dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame o all'uso di farmaci.

Le carni sopra descritte dovranno essere confezionate in vaschette ad uso alimentare avvolte da pellicola trasparente di materiale adatto agli alimenti e atto ad evitare il contatto con l'ambiente esterno e sottovuoto.

Le carni così confezionate dovranno essere inserite in appositi imballi di cartone etichettati.

Sulle singole confezioni, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- termine minimo di conservazione;
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento;
- riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra, oltre al peso netto.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (da 0°C a +3°C) per tutta la durata del trasporto.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

CARNE EQUINA

Le carni equine devono essere di animali preferibilmente di provenienza nazionale (italiana), conformi alla normativa CEE vigente, e dovrà essere specificata la provenienza e l'allevamento.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della normativa vigente in materia.

Le carni devono inoltre sottostare alle normative vigenti in merito ai controlli per la trichinosi: deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

I limiti microbiologici superficiali su una campionatura che presenti il 5% della fornitura, devono essere i seguenti:

- carica mesofili aerobi totali inferiore a 10^6 ufc/g
- coliformi totali inferiore a 2×10^2 ufc/g
- streptococcus faecalis inferiore a 10^3 ufc/g
- staphylococcus aureus assente in 25 g
- salmonella assente in 25 g
- listeria monocytogenes assente in 25 g

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni dovranno presentare colore rosso acceso, aspetto vellutato, grane molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

Le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamenti derivanti da trascinamento al suolo delle stesse.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, con temperature durante il trasporto non superiori ai 7° C. e al momento della consegna non superiori ai + 10° C.

INDICAZIONI RELATIVE AL CONFEZIONAMENTO DELLA CARNE

I prodotti sottovuoto al momento della consegna non dovranno manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

Gli imballaggi secondari (cartoni) non dovranno, al momento della consegna, essere imbibiti da sierosità sanguinolenta.

Le carni dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Le singole confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.

Sulle singole confezioni di sottovuoto, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- termine minimo di conservazione;
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento secondo le norme vigenti in materia;
- etichettatura secondo la normativa vigente;

Sull'imballaggio secondario (cartoni), dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura da 0°C a + 4°C) per tutta la durata del trasporto.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

GRUPPO 2 – PRODOTTI DI SALUMERIA

PROSCIUTTO CRUDO PARMA "DOP" o SAN DANIELE "DOP"

Il prosciutto dovrà possedere i requisiti di produzione, di identificazione e qualificazione previsti dalla Legge 13 febbraio 1990, n. 26 di tutela della denominazione di origine, dal D.M. 15.2.1930 n. 253 e dal D.M. 13.10.98 (Istituzione del D.O.P.) e s.m.i.. Il confezionamento dovrà essere sottovuoto integro riportante in etichetta le diciture di legge.

Dovrà essere ottenuto dalla coscia fresca di puro suino, nato, allevato e macellato in Italia. Le caratteristiche specifiche merceologiche alla consegna dovranno essere:

- peso non inferiore a kg 7,5 e non superiore a 9 kg, disossato, stagionatura minima 14 mesi (farà fede il contrassegno individuante la data di produzione come da Ordinanza Ministeriale 14/2/1968);
- colore al taglio uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;

- esente da difetti esterni ed interni.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%
- sale 5-5,5%
- proteine 28%
- grassi 5-6%

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

Il confezionamento dovrà essere sottovuoto integro riportante in etichetta le diciture di legge. Dovrà avere l'etichetta con indicato "Prosciutto di Parma DOP" "Prosciutto San Daniele DOP" seguito dalla dicitura, il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore e del venditore la sede dello stabilimento di confezionamento, il peso netto, il termine minimo di conservazione, le modalità di conservazione e l'indicazione del lotto.

Il prodotto dal momento della consegna deve garantire una vita residua (shelf-life) di ancora 60 (sessanta) giorni.

PROSCIUTTO COTTO

Dovrà essere di prima qualità, dovrà essere ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca intera e non ricomposta del peso compreso fra 6 e 8 Kg. I prodotti dovranno inoltre essere processati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.L. 537/92 e successive modifiche e integrazioni.

Dovrà avere cottura uniforme, essere ben pressata, priva di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle) e rammollimenti. Dovrà essere di colore rosa chiaro, grasso bianco e sodo, senza difetti esterni e interni anche lievi di fabbricazione, magro, ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, senza cotenna, compatto al taglio e senza polifosfati aggiunti, né caseinati, né proteine del latte.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 75%, proteine 22%, grassi 3%.

Il confezionamento dovrà essere sottovuoto integro che riporti in etichetta quanto previsto dal D. Lgs. 109/92 e s.m.i..

BRESAOLA BOVINA

Prodotto salato e stagionato tipico della Valtellina, tutelato da specifico disciplinare di produzione, dovrà essere certificata IGP. Derivato dalla coscia di manzo o vitellone, dovrà avere al momento della consegna un tempo minimo di stagionatura pari ad almeno 45 giorni.

Il prodotto deve presentarsi ben pressato, privo di rammollimenti, di tendini, aponeurosi e grasso.

La carne al taglio deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera e non secca o elastica.

Se fornita in tranci dovrà essere confezionata sottovuoto e conservata a temperatura di refrigerazione.

Il prodotto, fornito intero o a tranci, dovrà rispettare le norme relative all'etichettatura.

Tutti i prodotti di salumeria dovranno essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne non superiore ai +4 ° C.

GRUPPO 3 – PRODOTTI LATTIERO / CASEARI E UOVA

LATTE

E' vivamente raccomandato utilizzare il latte intero fresco pastorizzato "Alta Qualità" o parzialmente scremato fresco pastorizzato (in caso di diete specifiche a basso tenore di grassi).

Il latte fresco pastorizzato deve rispondere per quanto riguarda l'etichettatura, al Decreto 27/6/2002 riportando anche l'etichettatura nutrizionale.

Le confezioni perfettamente integre devono riportare il termine di conservazione con la menzione "da consumarsi entro..." seguita dalla data riferita al giorno, mese e anno, come previsto dall'art.5 – comma 3 - Legge n.° 169 del 3/5/89.

Al momento della consegna in regime di refrigerazione, il latte deve avere una vita residua (shelf life) di almeno 3 (tre) giorni.

L'uso del latte UHT intero o parzialmente scremato dovrebbe essere limitato solo alle preparazioni culinarie (es: besciamella, gnocchi alla romana, budini ...).

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto deve avere una vita residua (shelf life) di almeno 75 (settantacinque) giorni.

FORMAGGI

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime conformi al R.D.L. 15/10/25 n.2033, L.142/92 e Circ. M. 21/90 e s.m.i., ed essere a Denominazione di Origine Protetta (DOP). Potranno essere commercializzati anche in parti preconfezionate: sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione del marchio secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Le confezioni dovranno essere integre, regolarmente etichettate riportando:

- la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
- la denominazione commerciale del prodotto;
- gli ingredienti;
- il lotto di produzione;
- la data di scadenza;
- le modalità di conservazione;
- presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza.

I **formaggi a lunga stagionatura** come *Grana Padano* e *Parmigiano Reggiano* dovranno garantire una stagionatura di 24 mesi in modo da escludere nel prodotto la presenza di lattosio e consentirne la somministrazione anche agli utenti intolleranti /allergici al lattosio. Deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Grana Padano e/o Parmigiano Reggiano di origine del consorzio, relativa matricola e anno di produzione

I **formaggi grattugiati** dovranno essere ottenuti da formaggio duro stagionato tipologia: grana padano o parmigiano reggiano, con stagionatura di 18/24 mesi, confezionato in atmosfera protetta e regolarmente etichettato.

I **formaggi a media stagionatura** come Fontina, Asiago, Montasio, Taleggio, forniti anche in tagli confezionati sottovuoto e regolarmente etichettati, dovranno riportare sulla crosta il marchio previsto dai disciplinari di produzione dei prodotti DOP e rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela.

I formaggi dovranno presentare assenza di odori, sapori e colorazioni anomale; assenza di occhiature, spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta; assenza di muffe sulla crosta e alla superficie di taglio.

I **formaggi definiti freschi** come Latteria Mozzarella, Crescenza e Ricotta, dovranno essere prodotti con latte vaccino intero pastorizzato e privi di additivi.

La Mozzarella, formaggio a pasta filata, dovrà avere come ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio e sale, senza conservanti.

La Crescenza dovrà avere come ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio e sale.

La Ricotta dovrà derivare dal latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, pastorizzata e preconfezionata all'origine.

Il Formaggio Latteria tipico regionale a pasta morbida, fondente in bocca di colore latteo e di sapore dolce. Prodotto con latte vaccino fresco, sale e caglio.

Tali prodotti dovranno presentare assenza di odori, sapori e colorazioni anomale; assenza di occhiature e dovranno garantire mantenimento della consistenza tipica del prodotto.

Al momento della consegna da parte del fornitore i prodotti devono avere una vita residua (shelf life) di almeno quindici giorni.

Il trasporto dei formaggi deve avvenire con mezzi igienicamente idonei ad una temperatura compresa tra 0° C e + 4° C secondo l'Allegato C del D.P.R. n.327 del 1980.

I **formaggini** dovranno essere di prima qualità e di recentissima produzione, preparati con i seguenti componenti base: formaggio fuso, siero di latte in polvere senza polifosfati. Ciascun formaggino dovrà essere avvolto nella carta stagnola o altro materiale idoneo per alimenti ed avere un peso compreso tra g.20 e g.25.

YOGURT

Lo yogurt di tipo intero o magro, solo nel caso di diete a basso contenuto di lipidi, deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici ed al contenuto in grassi. Deve essere ottenuto da latte fresco intero o parzialmente scremato. Non deve contenere additivi.

Relativamente alla tipologia "alla frutta" devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali.

Il ph dovrà essere compreso tra 3,5 e 4.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i..

I veicoli e i contenitori impiegati per il trasporto dovranno garantire la conservazione della temperatura compresa tra 0° C e + 4° C oltre a tutte le altre condizioni previste dalle norme vigenti in materia.

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto deve possedere una vita residua (shelf life) di almeno 15 (quindici) giorni.

BURRO

Prodotto nazionale, ma preferibilmente regionale, con pura crema freschissima ricavata esclusivamente da latte vaccino pastorizzato, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non dovrà presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

Dovrà corrispondere alla seguente composizione: contenuto in acqua non superiore al 16% e contenuto in peso di materia grassa non inferiore all'80%.

Dovrà essere fresco, non sottoposto a congelamento e prodotto da stabilimento CE, preferibilmente regionale o nazionale. Dovrà essere fornito confezionato in pani da 250/500/1000 gr. (secondo richiesta) e regolarmente etichettato.

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi igienicamente idonei e atti a mantenere la temperatura del prodotto tra +1° C e +6° C (art.52 D.P.R.327/80 allegato C).

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere una vita residua (shelf life) di almeno 30 giorni.

DESSERT o BUDINI

Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT ed in contenitori sigillati, confezionati in monoporzione da 100/120 gr.

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge e devono essere regolarmente etichettati.

Deve essere prevista anche una tipologia di prodotto che non contenga panna di latte ed uovo e/o loro derivati da destinarsi ad utenti in dieta speciale.

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni.

GELATI

Dovranno essere di produzione industriale e provenienti da laboratori in possesso di riconoscimento CE.

Dovranno essere ottenuti da latte intero con la sola aggiunta di zucchero, panna, cacao magro, frutta e sottoposti a trattamento termico. Gli eventuali additivi (coloranti, conservanti, emulsionanti, edulcoranti ed antiossidanti) impiegati nella preparazione dovranno essere dichiarati in etichetta.

Per il principio di precauzione si dovrà porre attenzione ad escludere i prodotti contenenti i seguenti additivi anche se consentiti dalla legge:

- emulsionanti come acidi grassi idrogenati;
- coloranti come Tartrazina E102, Giallo Chinolina E104, Giallo Tramonto E 110, Rosso Cocciniglia E120, Azorubina E122, Rosso Ponceau E124, Rosso Allura, E129;
- conservanti ed antiossidanti come Benzoato di Sodio E 211.

I gelati dovranno essere confezionati in coppette monoporzione da 50-60 grammi corredate da cucchiaino, trasportati e conservati fino al momento del consumo alla temperatura di -10° C (gelati alla frutta) e di -15° C (altre tipologie di gelati).

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere una vita residua (shelf life) di almeno 90 (novanta) giorni.

Dovrà essere prevista la fornitura di gelati a base di latte di soia per gli utenti affetti da intolleranza/allergia al latte vaccino.

UOVA

Al fine di evitare operazioni di sgusciatura a crudo è preferibile l'utilizzo di prodotti pastorizzati conformi al D.L.vo n°. 65 del 4/2/93, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di + 4° C.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Il prodotto, al momento della consegna, deve garantire una fruibilità di almeno 15 (quindici) giorni. Esso va utilizzato completamente. Si ricorda che non è ammessa infatti la conservazione in frigorifero di confezioni aperte di uova pastorizzate.

Solo nel caso di preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa (preparazione di uova sode) possono essere utilizzate le uova fresche di categoria " A extra", di provenienza da

allevamento a terra preferibilmente nazionale, conformi al Regolamento CEE 1274/91. Si ricorda che le norme per la commercializzazione delle uova di cat. A (Applicazione del Regolamento CEE n°.1907/90 relativo a talune norme sulla commercializzazione delle uova), prevedono che non devono essere pulite con procedimento umido o con altro procedimento né prima né dopo la classificazione. Esse, inoltre, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali o impianti a temperature inferiori a + 5° C (nel trasporto la temperatura può essere inferiore ai + 5° C per una durata massima di 24 ore). In frigorifero, esse andranno conservate in maniera separata dalle altre derrate alimentari.

GRUPPO 4 – PESCE

PESCE FRESCO

Il pesce fresco di acqua dolce e/o salata dovrà possedere le seguenti caratteristiche generali:

- prodotto di provenienza nazionale od estera accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle;
- odore tenue;
- aspetto brillante e riflessi iridescenti;
- corpo con consistenza soda ed elastica;
- pelle tesa ed unita;
- carne solida, bianca o rosea, con riflessi madreperlacei;
- costole e colonna vertebrale aderenti alla carne.

Il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici o aver subito:

- fenomeni di scongelamento;
- allo scongelamento il prodotto deve conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
- il pesce fresco dovrà essere perfettamente diliscato e toelettato.

PESCE SURGELATO E CONGELATO

E' soggetto alle norme dettate dal D.Lgs.n°.531 del 30/12/92 e s.m.i, che detta le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca.

Per quanto concerne l'etichettatura i prodotti sono normati dal Regolamento CE 2065/2001 e dal D.M. MIPAF del 27/03/2002 e devono essere chiaramente identificati mediante la denominazione commerciale e scientifica.

Dovranno inoltre essere rispettate le seguenti indicazioni:

- il prodotto deve provenire da uno stabilimento con riconoscimento CE;
- i filetti devono essere privi di pelle, di lisce, di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto;
- dovranno essere congelati/surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione;
- dovranno essere adeguatamente confezionati ed imballati riportando in etichetta la % di glassatura;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- allo scongelamento i filetti non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; inoltre le perdite derivanti dallo scongelamento devono corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura (vedi voce: % di glassatura);

- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- la contaminazione da mercurio deve essere inferiore a 1,0 mg./Kg. come stabilito dal Regolamento CEE n° 221/2002.

Potrà essere utilizzato anche pesce congelato intero o sezionato appartenente a diverse specie ittiche aventi le seguenti caratteristiche:

- la pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni;
- la forma deve essere quella tipica della specie;
- l'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo lo scongelamento;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale;
- il colore del tessuto muscolare deve essere di colorito chiaro ed esente da soffusioni di colorito marrone e i grassi non dovranno presentare colorazione giallastra;
- il pesce deve essere sviscerato, e quando previsto decapitato e completamente spellato;
- se fornito in tranci questi dovranno essere spellati o con la pelle priva di scaglie;
- il prodotto deve provenire da uno stabilimento con riconoscimento CE;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- la contaminazione da mercurio deve essere inferiore a 1,0 mg./Kg. come stabilito dal Regolamento CEE n° 221/2002.

Il trasporto da parte dei fornitori di tutti i prodotti della pesca congelati/surgelati dovrà avvenire con automezzi autorizzati/registratori e muniti di appositi sistemi per il corretto mantenimento della prevista temperatura di -18° C (D.P.R. 327/80 Allegato C).

Al momento della consegna non dovranno essere accettati prodotti che presentino cristalli di ghiaccio, scongelamento, bruciature da freddo o altri segni visibili di deterioramento del prodotto.

GRUPPO 5 – PANE / PASTE ALIMENTARI E FARINE

PANE

Il pane dovrà corrispondere alle caratteristiche indicate dalla legge 4 luglio 1967 n. 580, dal D.M. 5 febbraio 1970 e dal DPR 187 del 9.2.2001 e successive modificazioni ed integrazioni con particolare riguardo al contenuto d'acqua ed eventuali ingredienti.

Il pane, ottenuto con farine di grano tenero tipo "0", dovrà avere un contenuto di umidità massima del 29% e dovrà essere fornito nelle pezzature richieste. Potrà essere richiesto anche pane integrale o pane speciale con farine di altri cereali e/o legumi. Il pane integrale dovrà essere ottenuto con farina integrale e non da farina con l'aggiunta di crusca.

Il pane dovrà essere ben cotto, leggero, poroso, con crosta lucente e croccante di odore gradevole; l'aroma e il sapore dovranno essere quelli caratteristici e gradevoli; la crosta dovrà essere di colorito bruno, lucente ben aderente alla mollica per tutta la sua estensione, priva di spacchi, rughe, rigonfiamenti, fori, fessure; la mollica dovrà essere bianca, soffice, senza macchie, essere di sapore gradevole e non acida.

Il pane dovrà essere fresco di giornata. Non verrà accettato pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

La lievitazione dovrà essere di tipo naturale e non chimico e non è consentito l'impiego di alcun additivo né prima, né durante la panificazione.

Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione dovranno essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto.

Il pane dovrà essere trasportato in contenitori ben puliti di materiale lavabile dichiarato adatto ad alimenti e con adeguata copertura igienica e posizionato sollevato da terra.

Il pane fresco dovrà provenire preferibilmente da forno artigianale o industriale con sede di produzione nella provincia di Cordenons o comunque in un comune limitrofo in provincia di Pordenone, ciò al fine di garantire la qualità tipica del pane locale e la "filiera corta".

Dovrà essere consegnato fresco, non caldo, né riscaldato. Nel caso in cui sia consegnato caldo è facoltà dell'incaricato al ricevimento di differire la pesatura fino a completo raffreddamento, ovvero di accettarlo con una riduzione del 4% (quattro per cento) sul peso complessivo.

La consegna del pane dovrà essere effettuata nelle quantità, tempo, ore stabilite e secondo le modalità richieste dall'Ente.

PANE GRATTUGIATO

Dovrà essere ottenuto dalla macinazione di solo pane comune secco di normale panificazione.

Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro, confezionato in contenitori idonei sigillati, nel quantitativo netto di 500 gr. cad. e regolarmente etichettati, a norma di legge, da industria autorizzata.

PASTA

La pasta di semola di grano duro deve:

- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,90 %; proteine minimo 10,50 % (N x 5,70) e grado 4 di acidità massima;
- avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore ed odore gradevole, colore ambrato;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

I formati richiesti sono: pasta lunga, pasta corta, pastine e micro, in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D.L.vo n.°109/92 e con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi.

La pasta secca all'uovo deve:

- essere ottenuta con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno gr. 200 di uova intere fresche pastorizzate per ogni chilogrammo di semola;
- essere posta in vendita con la sola denominazione "pasta all'uovo";
- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 12,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 1,10 %; proteine minimo 12,50 % (N x 5,70) e grado 5 di acidità massima;
- avere contenuto di steroli pari a 0,145 gr. ogni 100 parti di sostanza secca;

- avere aspetto omogeneo, sapore ed odore gradevole, colore giallo;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

Dovrebbe essere offerta in una vasta gamma di formati, in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D.L.vo n.° 109/92 e con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi.

Paste all'uovo ripiene (fresche e surgelate):

Si tratta di paste speciali che dovranno contenere ripieni di verdure e latticini o di carni (tipologia: tortelli ripieni di ricotta e spinaci o tortellini da brodo ripieni di carne), freschi in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protetta (D. P. C. M. n. 311/97) o surgelati.

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

I prodotti dovranno provenire da laboratori autorizzati/registratori CE. Dovranno avere aspetto omogeneo e presentare dopo cottura, aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno dovrà essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a +10° C e conservata in regime di refrigerazione; quella surgelata deve essere trasportata e conservata alla temperatura di -18° C.

Il prodotto fresco deve avere al momento della consegna una vita residua (shelf life) di ancora 15 giorni.

Pasta lievitata (base surgelata per pizza):

Deve essere prodotta e surgelata da laboratorio industriale autorizzato/registrato CE e deve contenere nell'elenco degli ingredienti: farina di tipo 0, olio extravergine d'oliva, lievito di birra, acqua, sale. Dovrà essere trasportata e conservata alla temperatura di -18° C.

Pasta all'uovo in sfoglia per lasagna surgelata:

Vedi caratteristiche delle paste all'uovo. Dovrà essere trasportata e conservata alla temperatura di -18° C.

Gnocchi (di patate, di semolino):

Prodotti e confezionati in laboratori industriali autorizzati/registratori CE.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti ingredienti:

- per gli gnocchi di patate: patate (circa 80 %), farina, sale, (eventualmente uova) ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità;
- per gli gnocchi di semolino: semolino, latte intero o parzialmente scremato, uova, parmigiano reggiano o grana padano, burro ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità.

Potranno essere freschi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, trasportati e conservati a temperatura di refrigerazione.

Il prodotto fresco dovrà avere al momento della consegna da parte del fornitore una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni.

In caso di prodotto surgelato il trasporto e la conservazione dovranno avvenire alla temperatura di -18° C.

FARINE

Farina di grano tenero tipo "00" e tipo "0" devono:

- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 14,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,55% il tipo "00" e 0,65% il tipo "0";
- proteine minimo 9,00 % il tipo "00" e 11,00% il tipo "0" (N x 5,70);
- essere confezionata in confezioni da Kg.1 regolarmente etichettate ai sensi del D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

Semolino

La semola di grano duro deve:

- corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente;
- essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

Farina di mais (per polenta)

Ottenuta mediante macinazione di mais proveniente da agricoltura biologica deve:

- corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in tema di prodotti da agricoltura biologica (Regolamento CEE 2092/91 e a far data dal 01/01/2009 Regolamento CE 834/2007)
- essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del D.Lgs. 109/92 e s.m.i. e dei Regolamenti CE per i prodotti da agricoltura biologica.

Potrà essere richiesta una tipologia di farina di mais precotta (polenta), scegliendo in tal caso un prodotto sottoposto a trattamento termico di precottura con vapore.

GRUPPO 6 - ALTRI CEREALI

RISO

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistente alla cottura per non meno di 15 minuti dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazione di forma.

Il prodotto deve presentarsi in perfetto stato di conservazione, in grani interi, pressoché conformi con tolleranza per chicchi spuntati, rotti, striati di rosso, vaiolati, macchiati e con un'umidità massima: 14%.

Deve provenire da raccolti, preferibilmente nazionali, di perfetta maturazione ed essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed alterazioni microbiologiche.

Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni sigillate sottovuoto, recanti sul sigillo o sull'imballaggio la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice ed avere al momento della consegna ancora un anno di vita residua (shelf life).

Le tipologie di riso richieste sono: vialone nano, carnaroli, arborio, ribe fino con trattamento parboiled).

ORZO PERLATO, FARRO PERLATO, MIGLIO, AVENA

Cereali utilizzabili in alternativa alla pasta ed al riso nell'allestimento di minestre, creme e zuppe.

Dovranno provenire da produzione preferibilmente nazionale, confezionati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

Si predilige la fornitura di prodotti coltivati con sistemi di lotta biologica guidata ed integrata, purché certificati da enti pubblici e da organismi privati, legalmente riconosciuti.

Al momento della consegna i prodotti dovranno avere una vita residua (shelf life) di almeno un anno.

GRUPPO 7 – PRODOTTI DA FORNO PRECONFEZIONATI

Si opterà per prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, prodotti con farine di grano tenero tipo "0", "00" od integrali, o con farina di mais, o con farina di riso, esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero (saccarosio) o miele, senza l'impiego di grassi idrogenati; essi dovranno essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari e regolarmente etichettati.

BISCOTTI SECCHI

Il prodotto, in confezioni originali intatte e sigillate, deve risultare indenne da qualsiasi tipo di infestazione e non deve presentare difetti del tipo:

- presenza di macchie, spezzature, tagli, rammollimenti;
- sapori e/o odori anomali.

I biscotti dovranno essere prodotti con: farina di grano e/o mais e/o riso, zucchero semolato o di canna e/o miele, burro o grassi vegetali non idrogenati di cui sia specificata la matrice di estrazione (escludere i prodotti che contengano oli di palma e/o di cocco), eventualmente latte intero o parzialmente scremato, cacao magro, lievito chimico.

FETTE BISCOTTATE, CRACKERS, CROSTINI

Devono essere prodotti in conformità all'art.6 del DPR 502/98 e s.m.i.. E' denominato grissino: "il pane a forma di bastoncino, ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con gli sfarinati di frumento utilizzabili nella panificazione, acqua e lievito, con o senza sale alimentare".

Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto per fette biscottate e crackers, e non superiore al 10% con tolleranza del 2% in peso per i crostini.

I prodotti devono contenere come ingredienti: farina di tipo "0", lievito, estratto di malto, sale, zucchero, grassi di origine vegetale non idrogenati. Non sono consentiti coloranti.

Prevedere anche la fornitura di una tipologia di crackers non salati. Saranno da preferire i prodotti con olio extra vergine di oliva.

I prodotti dovranno essere in confezioni originali monoporzioni sigillate e regolarmente etichettate.

DOLCI TIPICI DELLE FESTIVITA'

Panettone e colomba durante le festività tradizionali: dovranno essere confezionati senza additivi, senza grassi vegetali idrogenati o burro.

GRUPPO 8 - PRODOTTI PER PRIMA COLAZIONE E MERENDE

THEA (bustine monoporzione), THEA DETEINATO (bustine monoporzione)

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc.; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei ed essere conforme al D.P.R. 470 16/02/1973 e ai DD. MM. 12/02/1979 e 20/07/1987 n° 390 e successive modifiche ed integrazioni.

Le bustine monoporzione devono essere integre ed intatte regolarmente confezionate ed etichettate ai sensi del D. L.vo 109/92 , al D. L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni. Ogni sofisticazione è vietata (R.D. 03/08/1890 n° 7045).

CAFFE'

Il caffè torrefatto deve rispondere ai requisiti prescritti dal D.P.R. n°470/1973 , DD.MM. 20/05/1976 e 08/01/1983 , D.M. della Sanità 23/01/1991 n°87 e successive modifiche ed integrazioni.

La miscela di caffè dovrà essere preparata con specie: coffea Arabica.

E' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo, cicoria ecc..

CAMOMILLA

I requisiti devono corrispondere a quelli di Legge ed in particolare alla L. 30/10/1940 n°1724.

Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi.

Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione e l'etichettatura deve essere conforme al D. L.vo 109/92 ed al D. L.vo 68/ e s.m.i...

ORZO SOLUBILE

Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto opportunamente disidratato, il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. L.vo 109/92 e dal D. L.vo 68/ e s.m.i...

CACAO IN POLVERE

Il cacao in polvere dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80, dal D.L.vo 109/92, dal D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni. Dovrà essere prevista anche la fornitura di tipologia di cacao magro da utilizzarsi per la preparazione dei dolci e budini previsti nelle tabelle dietetiche per le comunità infantili.

Il prodotto deve essere conforme alla L. 01/03/2002 n° 39, D.L.vo 12/06/2003 n°178 e s.m.i...

ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto deve essere conforme al D. L.vo 20/02/04, n°51.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti. Confezione in chili e in bustine da 10gr.

MIELE

Deve essere di produzione comunitaria e preferibilmente nazionale e regionale. In questo caso dovrà riportare la dicitura: "Miele italiano".

Per miele s'intende il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori, non deve essere sottoposto a trattamenti termici e deve essere del tutto conforme alle disposizioni contenute nel D.L.vo 21/05/2004, n° 179 e Direttiva 2001/110/CE.

Nel caso di miele di produzione comunitaria miscelato con miele di produzione extracomunitaria si ricorda che deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela con miele extracomunitario".

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

Il miele non deve:

- presentare sapore od odore estranei;
- avere iniziato il processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- presentare una acidità modificata artificialmente;
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

- la denominazione "miele" o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine e il metodo di estrazione del prodotto;
- il peso netto espresso in grammi o chilogrammi;
- la dicitura di indicazione del lotto,
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del produttore o del confezionatore, l'anno di produzione.

MARMELLATE E CONFETTURE MONORAZIONE E IN BARATTOLO

Devono possedere i requisiti previsti dal D.L.vo 20/02/2004 n°50/R e successive modifiche ed integrazioni. Si dovrà optare per la tipologia commerciale: EXTRA.

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..

In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

I prodotti devono riportare sull' imballaggio quanto previsto dalla normativa vigente.

Dovrà essere prevista una varietà di tipologia di frutta: fragola, ciliegia, albicocca, pesca, prugna, mirtilli.

SUCCHI DI FRUTTA

Il prodotto è quello definito dal D.L.vo 21/05/2004 n°151/R e dai suoi allegati.

La percentuale di frutta deve essere del 100% senza aggiunta di acqua e zuccheri.

Si potrà optare per prodotto fresco pastorizzato che dovrà essere consegnato dal fornitore e conservato in regime di refrigerazione.

POLPA DI FRUTTA TIPO MOUSSE

Prodotto in confezioni monouso da gr. 100/120, dovrà contenere frutta senza aggiunta di zucchero e con l'utilizzo come antiossidante dell'acido ascorbico (E 300).

OMOGENEIZZATI DI FRUTTA

La fornitura avverrà in vasetti da g 80 cad., in gusti assortiti: mela, pera, pesca, albicocca, prugna, ecc..

GRUPPO 9 – PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E LEGUMI SECCHI

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuale presenza di residui di trattamenti antiparassitari (L. 283/62, D.M. 27.02.96 n.° 209 e successive modifiche ed integrazioni, D.M. 09/05/2002 e s.m.i.).

I vegetali freschi devono rispettare il Reg. CE n.° 194/97 per quanto riguarda il contenuto di nitrati.

La scelta della FRUTTA E VERDURA verterà su prodotti ortofrutticoli convenzionali, prevalentemente di provenienza regionale "FILIERA CORTA" o nazionale e possibilmente a lotta integrata. Se si opta per prodotti provenienti da agricoltura biologica dovranno essere conformi a quanto previsto dal Regolamento CEE n.° 2092/91 del 24/6/91, dal D.Lgs. 17/3/95 n.°220 e dal D.M. 18/12/96 e dal 01/01/2009 dovranno rispondere ai requisiti stabiliti dal Regolamento CE 834/2007.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, al D.L.vo 68/00 e s.m.i. .

La qualità della frutta da consegnare è quella definita dalle norme vigenti in materia come di "qualità extra" o "prima qualità" e cioè prodotti di buona qualità, commercialmente esenti da difetti e di presentazione accurata e devono avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo; in ogni caso non dovranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;
- essere privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitario, salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;
- non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fusaggine, tacche spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc., essere sani e resistenti; cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni con cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- essere omogenei ed uniformi, nel caso di prodotti sfusi la differenza di calibratura non dovrà essere superiore al 20% tra il pezzo più grosso e quello più piccolo;
- gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore, a seconda della specie e varietà, essere privi

di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

La verdura e la frutta e dovrà variare in base alla disponibilità stagionale, di cui si riporta di seguito il calendario:

CALENDARIO DELLA STAGIONALITÀ DELLA FORNITURA DI VERDURE

GENNAIO

Bietole, broccoli, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavoli, cicoria, cime di rapa, cipolle, costa, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedano rapa, sedano, spinaci, verze, zucche.

FEBBRAIO

Bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavoli, cicoria, cime di rapa, cipolle, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, sedano rapa, sedano, spinaci, verze, zucche.

MARZO

Asparagi, bietola da costa, broccoli, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavoli cappucci, cicoria, cipolle, finocchi, insalate, patate, porri, radicchi, rucola, sedano, spinaci.

APRILE

Asparagi, bietola da costa, carciofi, carote, cavoli cappucci, cicorie, cipolle, fave, finocchi, insalate, patate, radicchi, ravanelli, rucola, sedano, spinaci.

MAGGIO

Asparagi, bietola da costa, carciofi, carote, cavoli cappucci, cicorie, cipolle, fagiolini, fave, finocchi, insalate, patate, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, sedano, spinaci.

GIUGNO

Asparagi, bietole, carote, cavoli, cetrioli, cicorie, fagiolini, fave, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, radicchi, ravanelli, sedano, rucola, zucchine.

LUGLIO

Bietole, carote, cavoli cappucci, cetrioli, cicoria, fagioli, fagiolini, fave, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchi, sedano, rucola, zucchine.

AGOSTO

Bietole, carote, cavoli cappucci, cetrioli, cicoria, fagiolini, funghi freschi, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, radicchi, rucola, zucche, zucchine.

SETTEMBRE

Bietole, broccoli, carote, cavoli cappucci, cetrioli, cicorie, fagiolini, finocchi, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, porri, radicchi, ravanelli, sedano, spinaci, zucche, zucchine.

OTTOBRE

Bietola da costa, broccoli, carote, carciofi, cavolfiori, cavoli cappucci, cicoria, cipolle, finocchi, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, porri, radicchi, sedano, spinaci, verze, zucche.

NOVEMBRE

Bietola da costa, broccoli, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cicoria, cipolle, finocchi, funghi freschi, insalate, patate, porri, radicchi, sedano, spinaci, verze, zucche.

DICEMBRE

Bietole da costa, broccoli, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavolo broccolo, cicoria, cipolle, finocchi, patate, porri, radicchi, sedano, spinaci, verze, zucche.

CALENDARIO DELLA STAGIONALITÀ DELLA FORNITURA DI FRUTTA

GENNAIO

arance, banane, clementine, kiwi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi.

FEBBRAIO

arance, banane, clementine, kiwi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi.

MARZO

arance, banane, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere, pompelmi.

APRILE

arance, banane, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi.

MAGGIO

Albicocche, arance, banane, ciliegie, fragole, kiwi, limoni, mele.

GIUGNO

albicocche, banane, ciliege, fragole, limoni, mele, meloni, pesche, prugne.

LUGLIO

albicocche, angurie, banane, ciliegie, limoni, mele, meloni, pere, pesche, prugne, ribes.

AGOSTO

albicocche, angurie, banane, fichi, lamponi, limoni, mele, meloni, mirtilli, more, pere, pesche, prugne, ribes, uva da tavola.

SETTEMBRE

banane, fichi, limoni, mele, melograno, meloni, more, pere, susine, uva da tavola.

OTTOBRE

arance, banane, cachi, castagne, clementine, kiwi, limoni, mele, pere, uva da tavola.

NOVEMBRE

arance, banane, cachi, castagne, clementine, kiwi, limoni, mandaranci, mele, pere, pompelmi.

DICEMBRE

arance, banane, cachi, clementine, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere, pompelmi.

Gli ortaggi dovranno essere di prima qualità e freschi, potranno essere accettate forniture di ortaggi atti alla media e lunga conservazione quali: aglio, cipolle, carote, patate o altro.

I prodotti oggetto della gara dovranno corrispondere alle caratteristiche sia per qualità, peso e calibro previste dalle normative vigenti in materia, alla consuetudine locale ed alle esigenze del centro cottura ed inoltre devono:

- corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alle specie e alle coltivazioni ordinate;
- essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti, nonché di corpi o prodotti estranei;
- essere fresche ed omogenee per maturazione e non in scatola;
- essere di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazioni ordinate;
- essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;

- essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione dell'Ente, i caratteri organolettici delle verdure e degli ortaggi;

La merce si intende al netto di ogni tara, gli imballi sono non cauzionali, a rendere a cura e spese del fornitore, non è accettata la confezione dove venga considerato tara per merce, salvo che ne venga dedotta la tara.

Si indicano alcune delle varietà e pezzatura di frutta non esaustive di cui si fa uso più comunemente e diffusamente:

FRUTTA FRESCA - AGRUMI

La frutta fresca e gli agrumi da somministrare devono essere di selezione accurata ed esenti da difetti ed inoltre:

- presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo;
- essere omogenei ed uniformi e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere turgidi, non bagnati artificialmente, nè trasudanti acqua di condensazione a seguito di improvviso rialzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.

Le cultivar richieste per le arance: Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (Calabrese).

In particolare:

Mele e Pere: devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione purché la superficie totale non superi il centimetro quadrato. Le pere non devono essere grumose. Il calibro minimo non deve essere inferiore alle seguenti misure: mele - cm 6,5; pere - cm 6, il peso del singolo pezzo deve aggirarsi attorno ai 150 gr. Per l'utilizzo a crudo e 200 gr per cotto. Cultivar richieste, per le mele: Golden Delicious, Red Delicious, Starking Delicious, Starkrimson, Staiman Red, Jonagold, Rosa di Caldano, Imperatore, Royal Gala, Fuji.; per le pere: Butirra, William, Abate Fetel, Kaiser, Conference, Passa Crassana, Decana del comizio.

Pesche e Nettarine: (varietà a pasta gialla e bianca): il calibro minimo non deve essere inferiore a cm 6 ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 gr.

Uva: deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione uniforme; i grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti ed antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al graso e ricoperti della loro pruina. Cultivar richieste: Italia, Regina, Americana, Olivella

Banane: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "mele e pere" e provenire preferibilmente dal Commercio Equo e Solidale.

Kiwi: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "mele e pere". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/90. Questo prodotto potrà essere richiesto anche nel periodo febbraio-maggio.

Fragole: i frutti devono essere interi, senza ammaccature, provvisti del calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato (ad eccezione delle fragole di bosco). Nel periodo stagionale dovrà essere fornito almeno due volte alla settimana

Albicocche: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "mele e pere". La grammatura deve essere compresa nei limiti di 60/70 gr.

Susine e Prugne: devono essere praticamente ricoperte di pruina secondo la varietà. Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purché non risultino possibilità di alterazione del frutto.
Cultivar richieste: Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark Premier, Santa Rosa, Satsuma, Regina Claudia Dorata.

Agrumi: gli agrumi devono essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa non gonfia, non distaccata dagli spicchi e non deformata. Non devono portare tracce visibili di fertilizzanti ed antiparassitarie. I calibri minimi saranno i seguenti: arance cm 6,5; limoni cm 5; mandarini cm 5.

In ogni caso il peso delle arance non dovrà superare i 180 gr.

Angurie: dovranno presentarsi ben conformate, di pezzatura calibrata, medio grossa, non sfaldate all'interno e con polpa ben colorita e zuccherina.

Meloni: (*tipo pachino*) dovrà trattarsi di meloni retati o lisci di prima qualità. La polpa deve essere saporita, profumata e priva di alterazioni.

Prugne secche senza nocciolo: del tipo California rispondenti a tutte le norme di legge e Regolamenti CE.

VERDURE VARIE

Le verdure da somministrare devono essere di prima qualità e in particolare di selezione accurata ed esenti da difetti; devono inoltre:

- corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alle specie e alle coltivazioni ordinate;
- essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti, nonché di corpi o prodotti estranei;
- essere fresche ed omogenee per maturazione e non in scatola;
- essere di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazioni ordinate;
- essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione dell'Ente, i caratteri organolettici delle verdure e degli ortaggi;

In particolare:

Patate (comuni o novelle) devono avere il peso minimo di gr.60 e massimo di gr.270, devono possedere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale o estera. Devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà. Sono escluse dall'utilizzo le patate che presentino tracce di verde (solanina) di parassitari, di virosi, e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Carote: devono essere lisce intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, non germogliate, né legnose o biforcute, sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto di cm 1 al massimo per le radici di carote, la cui lunghezza non superi gli 8 cm e di cm 2 per lunghezze superiori. Il calibro minimo rilevato nella sezione massima è fissata in 20 mm. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

Cipolle: i bulbi devono essere interi, sani, puliti sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). Devono essere inoltre resistenti e compatte.

Pomodori da insalata: devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo anche immediato.

Zucchine: devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori o sapori estranei, di sviluppo sufficiente ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 200.

Ortaggi a foglia: devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Coste, erbetto, prezzemolo e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con le caratteristiche generali di cui sopra.

Insalata: oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CEE.
Varietà richiesta: Cicoria bianca lunga milanese, Indivia riccia, Indivia scarola, Radicchio rosso di Chioggia, Veronese, di Treviso, Lattuga a cappuccio, Iceberg e Rucola.

Cavolfiori: dovranno avere le infiorescenze resistenti, compatte e ben formate, bianche o bianco avorio, esenti da danni da roditori. Sono tollerate leggere alterazioni causate dal gelo e lievi screpolature o lesioni.

Dovrà trattarsi di:

- cavolfiori defogliati p.v.n. I°, cioè prive di tutte le foglie e della parte commestibile del torsolo con al massimo 5 foglioline tenere di colore verde pallido intere e aderenti alla infiorescenza;
- cavolfiori coronati p.v.n. I°, o semidefoliati, cioè rivestiti di un numero di foglie sufficienti a proteggere lateralmente l'infiorescenza, le foglie dovranno essere verdi e sane, mozzate al massimo 3 cm sopra l'infiorescenza, il torsolo dovrà essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione.

Finocchi: di prima qualità del peso unitario da 400 a 500 grammi, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo, le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. È tollerata la presenza di lievi lesioni cicatrizzate e leggere ammaccature tali da non pregiudicare l'aspetto generale del prodotto.

FAGIOLI - CECI – LENTICCHIE – PISELLI

Dovranno essere di prima scelta, di raccolto non superiore ad un anno ed in ottimo stato di conservazione. I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Cultivar richieste per i fagioli: Borlotto, Scozzese, Cannellino, Fagiolo di Spagna, Fagiolo di Lima.

Cultivar richieste per le lenticchie: di Villalba, Leonessa, di Altamura, di Mormanno, di Castelluccio.

GRUPPO 10 - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Devono possedere caratteristiche generali che rientrano nella conformità alla norme vigenti (D.L.vo n° 110/92, D. M. n° 493 del 25/9/95 e s.m.i.):

- il prodotto deve essere conforme alle norme CE per quanto riguarda l'aspetto igienico - sanitario, le qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare consistenza "legnosa" segnale di un ricongelamento dopo interruzione della catena del freddo;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore e sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
- Devono essere forniti in confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate che devono:
- avere requisiti idonei ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- impedire il più possibile la disidratazione e permeabilità a gas;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n.° 283/62 e s.m.i..

Le forniture di ortaggi e verdure surgelati ammessi sono:

- minestrone surgelato;
- piselli;
- spinaci e biette;
- cuori di carciofo
- punte di asparagi;

e devono:

provenire da produzioni CE, preferibilmente nazionali, con contenuto di nitrati/nitriti e fitofarmaci residui nei limiti previsti dalla normativa vigente;

- non contenere additivi;
- avere aspetto il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità;
- non presentare colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti;
- non presentare tracce di infestazione da roditori;
- non contenere ortaggi estranei al dichiarato;
- non contenere unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte,(il 90% del peso del prodotto deve essere costituito da unità intere);
- non contenere unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate e macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Durante il trasporto, i prodotti devono essere mantenuti alla temperatura di – 18° C (Allegato C del D.P.R. n° 327/80). I prodotti devono giungere alle cucine ancora in perfetto stato di surgelamento.

MINISTRONE SURGELATO

Devono essere specificate in scheda tecnica da parte del fornitore le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso. (Si consiglia di scegliere prodotti che prevedano la presenza di almeno 10 diverse verdure).

Le verdure dovranno essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate. La pezzatura del taglio delle verdure deve essere a piccoli cubetti massimo mm.10x10 (esclusi i legumi).

Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto senza alcun genere di retrogusto.

Deve essere prevista anche la fornitura di minestrone surgelato in cui sia esclusa la presenza di fave e piselli al fine di poter allestire menù per utenti a regime di dieta speciale per favismo.

LEGUMI: PISELLI SURGELATI (FINI NOVELLI)

Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, esenti da difetti.

Dopo scongelamento:

- la consistenza dovrà essere omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa;
- l'odore tipico di buon prodotto;
- il colore verde brillante uniforme;
- il sapore tipico zuccherino, non amidaceo e senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato / invecchiato sulla pianta prima del raccolto o dovuto a cattiva lavorazione.

GRUPPO 11 - ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

CARATTERISTICHE GENERALI MERCEOLOGICHE

Gli alimenti conservati in scatola (sott'olio, sott'aceto, al naturale, conserve animali e di pesce, conserve vegetali, ecc.) debbono essere prodotte, conservate, commercializzate nel rispetto della normativa generale della legge 283/62, modificata dalla legge 441/63 e successive modificazioni ed integrazioni. Devono inoltre rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative di recepimento delle direttive CE (per ogni singolo prodotto o tipologia) e dai Regolamenti CE del cosiddetto "pacchetto igiene".

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti o altro.

Sulla banda stagnata devono essere riportati i requisiti previsti dalla normativa vigente. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all' 1%, come dall'art. 67 del D.P.R., n° 327/80, per confezioni di peso da 3Kg. nominali.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;

- data di scadenza;
- lotto;

come previsto dal D.L.vo 109/92, e D.L.vo 68/00 e s.m.i..

POMODORI PELATI – POMODORI A PEZZI – POLPA PRONTA

Devono possedere i requisiti previsti dalla L. 10/03/1969, n°96 ed il suo regolamento D.P.R. 11/04/1975, n° 428 .

La suddetta norma prevede, fra l'altro che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo e provenire da varietà idonee alla conservazione.

Inoltre il peso sgocciolato per i pomodori pelati non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

Acidità espressa in acido citrico non superiore al 6%.

Il prodotto dovrà essere di provenienza nazionale, dell'ultimo raccolto e dovrà essere stato confezionato in stabilimenti di trasformazione nazionali.

PASSATA DI POMODORO

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, non deve contenere bucce e semi. Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.

Sulla banda stagnata devono essere riportati i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche". Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all' 1%, come dall'art. 67 del D.P.R., n° 327/80, per confezioni di peso da 3Kg. nominali.

PRODOTTI VEGETALI IN SCATOLA AL NATURALE – SOTT' OLIO – SOTT' ACETO

FAGIOLI BIANCHI SPAGNA - CANNELLINI – BORLOTTI AL NATURALE – FAGIOLINI MEDIO /FINI – PISELLI FINI – CIPOLLE AL NATURALE – OLIVE VERDI/NERE CON E SENZA NOCCIOLO E A RONDELLE – ANTIPASTO SOTT'OLIO – GIARDINIERA SOTT'ACETO – CAPPERI SOTT'ACETO E SOTTO SALE – CARCIOFINI SOTT'OLIO – CETRIOLI SOTT'ACETO.

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità, confezionati in scatole di latta nuove, la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica per alimenti di prima qualità, scevra quindi da metalli e da materie nocive. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica. La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte ed in conformità alle norme legislative vigenti sulla igiene delle conserve alimentari.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Il vegetale immerso nel liquido di governo o oli di semi non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni previste dalla normativa vigente.

Il prodotto può essere contenuto in contenitori di vetro o in latte con banda stagnata.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.L.vo 109/92 e dal D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA

Devono provenire da stabilimenti di produzione autorizzati in possesso di riconoscimento CEE, preferibilmente nazionale, in grado di garantire la rintracciabilità delle materie prime di specie ittica utilizzate per le conserve.

I prodotti ittici conservati in scatola di banda stagnata o in vasetti di vetro potranno essere: tonni, sardine, acciughe, sgombri, salmoni, aragoste, granchi, vongole, cozze e pesci marinati.

TONNO SOTT'OLIO

Tonno di prima scelta, di produzione nazionale Il prodotto da fornire dovrà essere ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare del tonno preparato a regola d'arte, da esemplari in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione e inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla grandezza della scatola, conservato in olio extra vergine di oliva.

Devono essere quindi esclusi tutti i prodotti ottenuti dalla lavorazione degli scarti del tonno, nonché quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente "ventresca" benché più pregiati. Per tonno, propriamente detto, si intendono tutte le specie maggiori della famiglia dei tonnidi, catturate allo stadio adulto e cioè con un peso superiore ai 15Kg. per ogni esemplare. Restano esclusi, pertanto l'ala lunga o tonno bianco, tutte le specie di tonnetti o tombarelli. Il tonno deve presentarsi in ottimo stato di conservazione, deve essere consistente, con fibre non stoppose, di colore naturale, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura. All'atto dell'apertura della scatola, il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva, non deve emanare odore sgradevole, tolto dalla scatola e privato dell'olio, dovrà conservare anche un'ora dopo, il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore. Il prodotto che si presentasse con colorazione biancastra tendente al verde sarà senz'altro escluso.

Confezioni mono razione da gr. 80 con l'apertura a strappo e confezioni da Kg. 2 nominali.

TONNO AL NATURALE

Con le stesse caratteristiche del tonno sott'olio, ma dovrà essere confezionato al naturale con acqua e sale.

SALMONE AL NATURALE

Dovrà essere prescelta la tipologia di FILETTI DELISCATI DI SALMONE conservati in acqua e sale.

Il prodotto dovrà provenire da stabilimenti di produzione in ambito CE in possesso di riconoscimento ai sensi dei Regolamenti CE 852 e CE 853.

SGOMBRO ALL'OLIO DI OLIVA

Filetti di sgombro preferibilmente portoghese all'olio di oliva, senza conservanti, confezionato in conformità alle leggi vigenti.

Caratteristiche qualitative del prodotto:

- poco salato
- di gusto delicato
- di consistenza soda ma tenera

- di colore omogeneo
- compatto e non sbriciolato
- privo di parti estranee e acqua e di conservanti

Il prodotto fornito deve avere almeno 6 mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.

GRUPPO 12 – SPEZIE AROMI E CONDIMENTI

Il riferimento legislativo per pepe di cajenna, vaniglia, senape, noce moscata, zenzero, anice stellato, finocchio, cumino ecc. è il R.D. n°7045 del 1890. Per lo zafferano è il R.D.L. n°2217 del 1936, D.M. 28 Novembre 2003 e D.M. 2 Dicembre 2003.

Dovranno essere forniti in confezioni sigillate regolarmente etichettate secondo quanto previsto dal D.L.vo 109/92 e D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'olio extravergine di oliva fornito deve rispondere ai requisiti richiesti dalle norme vigenti.

L'olio dovrà essere mantenuto sia presso il centro di cottura che nel punto di distribuzione pasti per i dipendenti nella sua originaria confezione.

Deve essere di produzione nazionale (cioè le olive dovranno provenire esclusivamente da coltivazioni italiane così come la frangitura dovrà essere effettuata in Italia), non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di verme, ecc.; dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere l'odore gradevole ed inconfondibile dell'olio extravergine di oliva.

Deve essere ottenuto con spremitura meccanica dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici o sofisticazioni (secondo la disciplina vigente in materia); dovrà aver subito soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio.

L'olio extra vergine di oliva non dovrà superare l'1% in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna e massimo 20 meq/Kg di perossidi. Il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extra vergine di oliva con non più dell'1 per cento in peso di acidità". Deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza. Inoltre devono essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamentiannonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva, sia le caratteristiche fissate dalle Norme Italiane per il Controllo dei grassi e derivati (N.G.D.). Saranno esclusi dalla somministrazione i prodotti che non posseggano le caratteristiche sopra indicate e quelli che rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte a indicare la presenza di olii estranei ovvero olii a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore rancido, di muffa, di fumo e simili.

SALE

Il termine "sale", senza altre specificazioni, viene usato per indicare il cloruro di sodio (NaCl), sostanza che sin dall'antichità trova largo impiego nell'alimentazione umana, come condimento e per la conservazione dei cibi. Il sale da cucina (disponibile in commercio a grana fine e grossa) in genere non è purissimo, ma è costituito dal 96-97% di cloruro di sodio, e da piccole quantità di cloruro di magnesio e di solfato di calcio. La legge consente di produrre e porre in commercio sale addizionato di ioduro di potassio e/o di iodato di potassio, in modo da garantire un tenore di iodio ionico di 30mg. per Kg. di prodotto. Sull'etichetta dei contenitori andrà in questo caso apposta l'indicazione "sale iodurato", "sale iodurato e iodato", a seconda delle sostanze aggiunte.

Per gli usi da tavola si prescrive l'esclusivo utilizzo di sale arricchito di iodio di cui al D.M.n° 255 del 1/08/1990, n°562 del 10/08/1995 e alla L. n° 55 del 21/03/2005 ("Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica").

Riferimento normativo per il sale da cucina iodurato, il sale iodato e il sale iodurato e iodato è il già citato D.M. 10/08/1995 n°562, mentre per il sale da cucina comune è il D.M. 31/01/1997 n°106.

ACETO

Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

- una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per cento millilitri;
- un quantitativo di alcole non superiore all'1,5 % in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con quello della sanità.

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie aventi rispettivamente la capacità di litri 2, litri 1, litri 0,500 e litri 0,250, descritti dall'art. 29 D.P.R. n° 162/1965 (vedi anche l'art.11 D.P.R. n° 773/1968 e Legge n. 527/1982).

L'etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal D.P.R. n° 162/1965 e dal D.lgs. 109/1992, e dal D.lgs.68/2000 e s.m.i..

PREPARATI PER BRODO

Trattasi di estratto di carne o brodo vegetale (privi di glutammato monopodico e di grassi vegetali idrogenati) rispondenti alla normativa vigente. Sono da preferire le tipologie contenenti proteine vegetali e oli monoseme, sale marino, e con almeno il 3% di verdure disidratate.

Può essere in granuli o in pasta, con gli ingredienti omogeneamente distribuiti, esente da sapori e odori anomali, deve essere consegnato in barattoli di materiale plastico, facilmente richiudibili.

GRUPPO 13 - ACQUA MINERALE E VINO

ACQUA MINERALE

Normativa di riferimento: Regio Decreto 27/07/1934, n°1265 Testo Unico delle Leggi Sanitarie artt. 199 – 200 – 201; D.M.1/2/83; D.L.vo n°105/1992; D.M. n°542/1992.

L'acqua minerale dovrà essere oligominerale, naturale e gassata e micro biologicamente pura, possibilmente proveniente da fonti di alta quota, in contenitori di vetro e di PET da 500 ml secondo le esigenze.

VINO ROSSO E BIANCO DOC

Il prodotto viene definito dal D.P.R. n°162/1965. L'alcool metilico non deve essere superiore ai 0,25 ml ogni 100 ml. di alcool complessivo (Legge n°462/1986).

La gradazione alcolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcolica complessiva (Legge n°462/1986). Dovrà essere rispettata la normativa concernente gli additivi utilizzati (Legge n°283/62, D.M. 27/02/1996 n°209 e successive integrazioni e modifiche). Le confezioni in bottiglia non devono avere capacità diverse da quelle indicate nel sopracitato decreto.

Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29 dicembre 1986 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico, sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco, non deve contenere anti fermentanti diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200mg./litro. Deve essere ottenuto tramite fermentazione in presenza di bucce

provenienti da uve, con macerazione sulle vinacce, per diversi giorni (mediamente otto), da otto a quindici giorni per i vini da invecchiamento.

Confezioni in bottiglie di vetro da 0,33 cl e da litri 1 a perdere, per gli usi di cucina.

GRUPPO 14 - PRODOTTI PER ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

I prodotti alimentari destinati ad una alimentazione dovranno osservare il disposto espresso dal D.L.vo n° 111 del 27/01/92, D.P.R. 7/4/99 n° 128 e D. n° 371 del 31/5/01.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate, rispondenti ai requisiti previsti dal sopraccitato D.L.vo n° 111/92 e dovranno riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- TMC (termine minimo di conservazione);
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;
- il tenore dei carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (D. L.vo 77 del 16/02/93);
- l'indicazione in chilocalorie (kcal) e in kilojoules (kj) del valore energetico;
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- la sede dello stabilimento;
- analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

Tutti questi prodotti saranno inoltre soggetti a quanto disposto dal D. P.R.° n.578 del 30/5/53 per quanto riguarda l'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Dovranno essere previsti specifici prodotti in funzione di particolari esigenze dietetiche speciali:

- **Dieta ipoproteica:** prodotti confezionati con farine prive di proteine (pane, fette biscottate, pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo).
- **Dieta iposodica:** fette biscottate e grissini iposodici, sale iposodico.
- **Dieta priva di glutine per celiachia:** prodotti confezionati con farine prive di glutine (pane, fette biscottate, biscotti pasta di vari formati per piatti asciutti e in brodo, basi per pizza, gnocchi di patate,
- **Alimentazione per edentuli:** latte e farine speciali, omogeneizzati tipo manza, vitello, pollo, con un contenuto proteico minimo di g 10 su g 100 di prodotto; liofilizzati provenire da carni diverse (manzo, pollo, coniglio ecc.) con contenuto proteico minimo di 5,5 g su 10 g.;
- **Intolleranza al lattosio:** latte delattosato;
- **Integratori alimentari:** integratori proteico-calorici e salino-vitaminici.