

# **COMUNE DI CARONNO PERTUSELLA**

Provincia di Varese

SETTORE SUSSIDIARIETA' SCUOLA CULTURA E SPORT



## **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, DEI MATERIALE UTILI AL SERVIZIO E DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE**

*Allegato n. 4*

**AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER LA  
GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

**- SEZIONE I –  
DERRATE ALIMENTARI**

**CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI**

**GENNAIO**

barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

**FEBBRAIO**

bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze zucca, spinaci.

**MARZO**

carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, ravanelli, rosmarino, salvia,, sedano, soncino, spinaci, verze.

**APRILE**

asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli,porri, ravanelli, scarola, sedano, soncino spinaci,verze zucchine.

**MAGGIO**

asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri,ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.

**GIUGNO**

asparagi, barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine.

**LUGLIO**

barbabietole, bietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca,, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

**AGOSTO**

barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, sedano, zucchine, zucca.

**SETTEMBRE**

carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci zucca, zucchine

**OTTOBRE**

barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

**NOVEMBRE**

barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi,

insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca.

### ***DICEMBRE***

barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.

## **CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI**

### ***GENNAIO***

arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca

### ***FEBBRAIO***

arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi, mandarini

### ***MARZO***

arance, banane, mele, pere, pompelmi, frutta secca

### ***APRILE***

banane, mele, pere, pompelmi, nespole

### ***MAGGIO***

fragole, pompelmi, banane, ciliege, lamponi, nespole, pere, prugne

### ***GIUGNO***

albicocche, amarene, ciliege, fragole, fichi, pere, susine, mele

### ***LUGLIO***

albicocche, amarene, anguria, ciliege, fichi, meloni, pere, susine, pesche

### ***AGOSTO***

anguria, albicocche, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne

### ***SETTEMBRE***

fichi, pere, mele, pesche, prugne, susine, uva

### ***OTTOBRE***

cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere

### ***NOVEMBRE***

Arance, ananas, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi

### ***DICEMBRE***

ananas arance, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi, cachi

## **PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

In base al Regolamento CEE 2092/91, il Reg. CEE 1804/99 e successive modifiche, al Decr. L.vo 17/3/95 n° 220 e ai Criteri minimi ambientali per il “Servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari”, previsti dall’Allegato 1 al DM 25 luglio 2011, pubblicato in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

Tali normative si riferiscono a :

- PRODOTTI AGRICOLI VEGETALI NON TRASFORMATI
- ANIMALI E PRODOTTI ANIMALI NON TRASFORMATI
- PRODOTTI DESTINATI ALL'ALIMENTAZIONE UMANA COMPOSTI ESSENZIALMENTE DA UNO O PIU' INGREDIENTI DI ORIGINE VEGETALE
- PRODOTTI DESTINATI ALL'ALIMENTAZIONE UMANA CONTENENTI INGREDIENTI DI ORIGINE ANIMALE

Tali prodotti devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO;
  - b) indicazione che il prodotto é stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
  - c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore é assoggettato.
- Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici.

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

Secondo il Regolamento CEE n. 2081/92 del 14/7/92 art. 2 è: "il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata".

Sono richiesti:

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

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

Secondo il Regolamento CEE n. 2081/92 del 14/7/92 art. 2 è: "il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata".

Sono richiesti:

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

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

Secondo il Regolamento CEE n. 2082/92 del 14/7/92 art. 2 "specificità": "l'elemento o l'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria."

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

del tipo tradizionale.

Il nome del prodotto deve essere:

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

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

### LIMITI DI ACCETTABILITA' MICROBICA

- All'interno delle tabelle merceologiche relative alle materie prime, sono stati inseriti i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici e chimico fisici.
- Relativamente ai parametri analitici microbiologici, i valori indicati con un asterisco (\*) si riferiscono a limiti determinati dalla normativa, altrimenti detti "limiti di legge".
- I valori riportati sono da intendersi quali valori di letteratura e non vincolanti da successive linee guida / buone prassi di lavorazione.

### SEMILAVORATI E PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

- Relativamente ai semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione) o alle preparazioni gastronomiche pronte al consumo, i valori di accettabilità da considerare per i parametri analitici microbiologici sono quelli di seguito riportati.

### LEGENDA abbreviazioni:

CBT: Carica Batterica Totale

Coli. tot.: Coliformi totali

Coli. fec.: Coliformi fecali

E. coli: Escherichia coli

Str. fec.: Streptococchi fecali

St. aureus: Staphylococcus aureus

Sal. spp: Salmonella spp.

L. monoc.: Listeria monocytocenes

V. cholerae: Vibrio cholerae

V. parahaem.: Vibrio parahaemoliticus

V. Cl. s.r.: Clostridi solfito riduttori

### Pasta e riso sconditi e conditi; pastina e semolino

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	3e5	1,1e3	----	<10	<10	<10	Assenti	Assente	----	----	<10	----

### Ripieni cotti per paste ripiene; ripieni cotti per paste farcite; ripieni cotti per ortaggi

	CBT *	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.*	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	3e5	1,1e3	----	<10	<50	<50	Assenti	Assente	----	----	<10	----

## Sformati e torte salate a base di carne, verdure, latticini, salumi

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	5e3	3e2	----	<10	----	50	Assenti	Assente	----	----	<10	----

## Insalate di pollo, pesce e maionese; insalate di riso con tonno, uova e sottaceti

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp *	L monoc.*	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	1e5	1e2	----	<10	1e2	50	Assenti	Assente	----	----	<5	----

## Insalata russa; involtini di prosciutto

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. Spp*	L monoc.*	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	1e5	1e3	----	<10	1e2	50	Assenti	Assente	----	----	<5	----

## Polpettoni e polpette; pomodori e ortaggi ripieni

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	1e4	1e2	----	<10	1e2	50	Assenti	Assente	----	----	10	----

## Salsa di pomodoro e besciamella

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	1e4	1e2	----	<10	1e2	<50	Assenti	Assente	----	----	----	----

## Ragù di carne

	CBT *	Coli. tot.*	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. Aureus*	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.*	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	3e5	1,1e3	----	<10	1e2	<10	Assenti	Assente	----	----	<10	----

## Pezzi interi e tagli di carni cotte Porzioni unitarie di carni cotte

	CBT *	Coli. tot.*	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. Aureus*	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g

<b>Valore</b>	3e5	1,1e3	----	<10	1e2	<10	Assenti	Assente	----	----	5	----
---------------	-----	-------	------	-----	-----	-----	---------	---------	------	------	---	------

### Tagli di coniglio freschi refrigerati

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. Aureus	Sal. spp	L monoc.*	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
<b>U.d.m.</b>	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 1 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
<b>Valore</b>	1e7	1e3	----	1e2	----	1e2	Assenti	Assente	----	----	----	----

### Cotoletta impanata cruda di carni bovine e suine

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St.Aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
<b>U.d.m.</b>	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 1 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
<b>Valore</b>	5e6	----	1e3	1e2	----	1e2	Assenti	<11	----	----	10	----

### Cotoletta impanata cruda di carni avicunicole

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St.Aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
<b>U.d.m.</b>	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 1 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
<b>Valore</b>	1e7	----	1e3	1e2	----	1e2	Assenti	<11	----	----	----	----

### Carni crude bovine e suine macinate e in pezzi inferiori a 100 g

	CBT*	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli*	Str. fec.	St. Aureus*	Sal. spp *	L monoc.*	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
<b>U.d.m.</b>	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 10 g	in 1 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
<b>Valore</b>	5e6	----	----	5e2	----	1e3	Assenti	<11	----	----	10	----

### Spalla cotta

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. Aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
<b>U.d.m.</b>	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 10 g	in 1 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
<b>Valore</b>	5e6	----	----	5e2	----	1e3	Assenti	<11	----	----	10	----

### Salumi crudi affettati

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. Aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
<b>U.d.m.</b>	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
<b>Valore</b>	----	1e3	----	50	1e3	1e2	Assenti	Assente	----	----	10	----

### Salumi cotti affettati

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. Aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
<b>U.d.m.</b>	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
<b>Valore</b>	1e5	1e2	----	10	50	50	Assenti	Assente	----	----	5	<10

## Pollo in gelatina e vitello tonnato

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	5e5	1e3	----	50	5e2	50	Assenti	Assente	----	----	5	----

## Verdure fresche lavate

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli *	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	1e6	2e3	----	1e2	1e3	1e2	----	----	----	----	----	----

## Insalata IV gamma alla produzione

### Insalata IV gamma al momento del consumo per insalate

	CBT *	Coli. tot.	Coli. fec.*	E. coli *	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.*	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Bacillus cereus*
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	5e7	----	<1e3	1e2	----	----	Assenti	Assente	----	----	----	1e5 – 1e6

## Verdure cotte

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	1e5	2e2	----	<10	2e2	----	Assenti	Assente	----	----	5	----

## Uova sode;

### preparazioni cotte a base di uova

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	5e3	50	----	----	----	<50	Assenti	Assente	----	----	----	----

## Alimenti surgelati precucinati

	CBT*	Coli. Tot*	Coli. fec.	E. coli*	Str. fec.	St. aureus	Sal. Spp*	L monoc.*	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.*	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 1 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	3e5	<1e3	----	<10	----	----	Assenti	Assente	----	----	<30	----

## Macedonia di frutta

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	5e3	3e2	----	<10	----	50	Assenti	Assente	----	----	<10	----



## Latte in polvere per prima infanzia

	CBT	Coli. tot.*	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St.aureus*	Sal. spp *	L monoc.*	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 1 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	----	0 – 10	----	----	----	10 – 1e2	Assenti	Assente	----	----	----	<10

## **- SEZIONE II -**

### ***DISPOSIZIONI INERENTI LE CATEGORIE MERCEOLOGICHE***

#### **PREMESSA**

La ditta aggiudicataria dovrà dimostrare, prima dell'inizio della fornitura di essere dotata di sistema di autocontrollo basato su metodologia HACCP in ordine a quanto prescritto nel Regolamento CE 852/2004.

La ditta aggiudicataria dovrà, aver provveduto alle prescrizioni in ordine alle modalità di trasporto e refrigerazione delle derrate alimentari deperibili e non (DPR 327/1980).

La ditta aggiudicataria dovrà attestare che le derrate alimentari fornite non contengono ingredienti di natura transgenica, in ottemperanza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati.

Inoltre:

- Tutti i prodotti dovranno avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- Su ogni confezione dovrà essere riportata l'etichetta in lingua italiana, facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale (Reg. UE 1169/2011, D. Lgs 109/92, D. Lgs 181/2003, Ddl 2260 e succ. modifiche) e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali è prevista; modalità di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero di lotto);
- possedere imballaggi puliti, integri ed idonei, senza alcun segno di deterioramento;
- per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale, nella fase di detenzione; il loro scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in apposito armadio frigorifero;
- Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

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

Si elencano le caratteristiche dei principali prodotti richiesti. Per tutti prodotti non espressamente citati nel presente elenco ma previsti o successivamente inseriti nel menù, la ditta aggiudicataria è tenuta a presentare la documentazione che attesti la tipologia di prodotto impiegata e le caratteristiche di qualità (scheda tecnica e merceologica). A discrezione dell'Amministrazione Comunale l'approvazione del nuovo prodotto, a seguito di verifiche per sincerarsi che le caratteristiche minime di qualità siano equiparabili con gli altri prodotti richiesti dal presente capitolato.

<b>ACETO BALSAMICO</b>	Le confezioni dovranno riportare le indicazioni previste per legge (D.lgs 109/92). Il prodotto non deve presentare sapori ed odori anomali.
<b>ACETO BIANCO</b>	Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art 41 del DPR 12 febbraio 1965 n°162 (convertito con modificazione nella Legge n.739/70). Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%. Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da Legge n°527/82. L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie di capacità di litri 2, litri 1, litri 0,5 e litri 0,25 descritti dall'art.29 del DPR 12 febbraio 1965 n°162 (vedi anche art11 DPR 14 maggio 1968 n°773). Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal DPR 12 febbraio 1965 n°162. La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986. L'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi.
<b>ACETO ROSSO</b>	Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art 41 del DPR 12 febbraio 1965 n°162 (convertito con modificazione nella Legge n.739/70). Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%. Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da Legge n°527/82. L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie di capacità di litri 2, litri 1, litri 0,5 e litri 0,25 descritti dall'art.29 del DPR 12 febbraio 1965 n°162 (vedi anche art11 DPR 14 maggio 1968 n°773). Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal DPR 12 febbraio 1965 n°162. La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986. L'aceto rosso è ottenuto da vini rossi.
<b>ANANAS SCIROPATI</b>	La frutta deve essere 100% BIO. Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982. I frutti devono presentare le seguenti caratteristiche: -completamente decorticati; -privi del nucleo centrale; -consistenza, colore, odore e sapore caratteristici del prodotto. L'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992.
<b>ASIAGO (DOP)</b>	I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n°2033 del 1925 e successive modifiche. Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne. Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.L. 109/92 e D.Lgs. 68/2000. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C, D.P.R. n°327/80 art. 47 e 52. Caratteristiche: -formaggio a denominazione di origine D.P.R. 21 dicembre 1978; -prodotto da puro latte vaccino; -non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; -il grasso minimo deve essere il 24% sulla S.S. per il tipo "Allevo" e il 44% sulla S.S. per il tipo "Pressato". -la maturazione deve essere di 20/40 giorni per il tipo "Pressato" e di circa 1/2 anni per il tipo "Allevo" I formaggi con denominazione d'origine se commercializzati in parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine, seguendo il D.P.R. 22 settembre 1981.
<b>BELPAESE</b>	Caratteristiche: -prodotti da puro latte vaccino fresco; -il grasso minimo sulla S.S. deve essere il 50 %,  D.M. 29 dicembre 1973; -devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura; -devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto; -non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
<b>BRESAOLA DELLA VALTELLINA (IGP)</b>	Si richiede la fornitura di bresaola della Valtellina, leggermente salata e avente un minimo di 45 gg. di stagionatura, derivato dalla coscia di manzo o vitellone (fesa, sottofesa, magatello, noce o sottoosso) Il prodotto deve essere privo di difetti evidenti; non deve rilevarsi all'assaggio sapore di carne fresca per incompleta stagionatura e deve rispondere alle seguenti caratteristiche: Grasso 5.4-10.0 Proteine 33.5-31.0 Acqua/Proteine 1.7-2.0 pH 6.0-6.4 Sale 4.2-5.0

	<p>Aw 0,91-0,91</p> <p>Si richiedono gli stessi requisiti igienici indicati per il prosciutto cotto.</p> <p>Non è ammessa la detenzione di bresaola con meno di 45 giorni dalla data di scadenza.</p>
<b>BRIE</b>	<p>I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n°2033 del 1925 e successive modifiche. Devono provenire da stabilimenti riconosciuti in ambito CEE. Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne]] prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.L.109192 e D.Lgs. 68/2000. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C, D.P.R. n°327/80 art. 47 e 52. Caratteristiche: -prodotto da puro latte vaccino; -non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; -non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro; -sull'etichetta devono essere riportati indicazione del paese di fabbricazione, la percentuale minima di materia grassa sul secco per i formaggi che contengono almeno il 45% di materia grassa sul secco. L'indicazione della percentuale potrà essere sostituita dalla indicazione "grasso".</p>
<b>BUDINO FRESCO</b>	<p>E' richiesta la fornitura di un dessert a base di latte fresco pastorizzato, aromatizzato al cioccolato o alla vaniglia. Tale prodotto dolciario dovrà quindi essere conservato in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C. Parametri microbiologici Carica batterica totale &lt; 1000 ufc/g Coliformi &lt; 10 ufc/g Staphylococcus aureus &lt; 10 ufc/g Listeria monocytogenes assenza in 1 g Salmonella spp. assenza in 25 g Non è ammessa la detenzione di budino fresco pastorizzato con meno di 20 giorni dalla data di scadenza</p>
<b>BURRO</b>	<p>Deve essere di prima qualità, proveniente dalla centrifugazione di crema ricavata da latte di vacca; non deve contenere né additivi, né coloranti (L. n. 202/83).</p> <p>Parametri sensoriali</p> <p>buona consistenza e spalmabile,</p> <p>aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme; colore paglierino naturale,</p> <p>buon sapore e odore gradevole, caratteristici</p> <p>Deve essere esente da sostanze estranee, da grassi aggiunti di qualunque natura e deve contenere la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'82%. Le confezioni devono essere originali e sigillate e, preferibilmente, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata.</p> <p>Parametri chimici sostanza grassa &gt; 82%</p> <p>acidità in acido oleico &lt; 1,0% numero di perossidi &lt; 0,3 reazione di kreiss negativa grado rifrattometrico 44 -48</p> <p>pH 4.5-6.0</p> <p>Parametri microbiologici Coliformi &lt; 10 ufc/g Staphylococcus aureus &lt; 100 ufc/g Muffe &lt; 100 ufc/g</p> <p>Non è ammessa la detenzione di burro con meno di 60 giorni dalla data di scadenza. E' vietato l'uso di surrogati del burro e l'impiego di margarina.</p>
<b>CACAO</b>	<p>Deve essere definito secondo la legge 19 luglio 1977 n°420. e successive modifiche. I prodotti confezionati devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili e indelebili, sulle confezioni, recipienti o etichette, quanto previsto dall'art 17 della legge 30 aprile 1976 n°351.</p>
<b>CACIOCAVALLO</b>	<p>Caratteristiche: -prodotto da puro latte vaccino fresco; -il grasso minimo deve essere il 44% sulla S.S.;</p> <p>-non deve presentare difetti di aspetto, di sapore a altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;</p> <p>-deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura; Si ricorda che la denominazione Caciocavallo è riservata ai prodotti indicati nel DPR n°129 del 30 ottobre 1955.</p>
<b>CACIOTTA MISTA</b>	<p>Caratteristiche: -prodotta da latte vaccino e latte di pecora; -non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.</p>

<b>CAPPERI</b>	<p>Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, D.P.R. n°327 del 30/06/1980 art.64 e D.L.109/92: -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. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1 %, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 kg, D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980 art.67. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n°283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modifiche. 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.</p>
<b>CARNE BOVINA IN SCATOLA</b>	<p>La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962. D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mq/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ed ulteriori normative indicate nel decreto del Presidente della Repubblica n.777 del 23 agosto 1982, G.U. n.298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L. 25/01/1992 n. 108. Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 kg, D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980 art.67. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62 e D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche. L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992.</p>
<b>CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE</b>	<p>Si richiede la fornitura esclusivamente di carni bovine fresche refrigerate, condizionate sottovuoto, di Classe di conformazione “U” (EXTRA) “R” (BUONA), di categorie merceologiche Vitello e Bovino adulto. Le forniture dovranno provenire preferibilmente da allevamenti nazionali e da macelli e laboratori di sezionamento abilitati nell’ambito della CEE ai sensi del D.lgs 286/94 e Reg. CE 853/2004; dovranno essere muniti di bollo CEE e la relativa etichettatura dovrà consentirne la rintracciabilità, secondo quanto previsto dal DM 30/8/2000.</p> <p>Parametri igienico-sanitari Le carni dovranno aver subito un periodo di frollatura non inferiore a 3 giorni, dovranno avere un pH compreso tra 5,5 e 6,0, non dovrà essere riscontrata un’eccessiva presenza di liquidi tissutali. La carne dovrà essere esente da sostanze estrogene ed inibenti e dovranno essere assenti beta antagonisti. Il trasporto dovrà avvenire con idonei automezzi, in ottime condizioni igieniche e regolarmente autorizzati dall’ASL di competenza. All’atto della consegna le carni dovranno avere una temperatura al cuore del prodotto compresa tra -1°C e + 7°C.</p> <p>Requisiti igienico superficiali:</p> <p>Germi mesofili aerobi &lt; 1.500.000. ufc/cm2 (per reale) &lt; 5.000.000 ufc/cm2</p> <p>E. Coli &lt; 100 ufc/cm2 Staf.coag+ &lt; 100 ufc/cm2</p> <p>Salmonelle assenti su 25 cm2</p> <p>Listeria Monocitogenes assenti su 25 cm2</p> <p>Clostridi solfitoriduttori &lt; 5 ufc/cm2 Su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura.</p> <p>Aspetto della confezione:</p> <p>il vuoto deve essere totale, assenza di liquidi tissutali, assenza di macchie superficiali e di colorazioni anomale.</p> <p>L’etichettatura dovrà essere conforme alle attuali disposizioni in materia, in particolare dovrà essere indicato in modo chiaro e facilmente leggibile:</p> <p>La denominazione di vendita indicante il taglio e la specie dell’animale e l’indicazione dello stato fresco refrigerato</p> <p>L’indicazione della data di lavorazione e confezionamento L’indicazione della data di scadenza</p> <p>L’indicazione del marchio CEE</p> <p>L’indicazione del numero identificativo dell’animale da cui la carne proviene e del paese in cui è nato, è stato allevato, in cui è stato macellato e sezionato.</p>
<b>CARNI DI BOVINO ADULTO</b>	<p>L’età degli animali da cui provengono le carni non dovrà essere superiore ai 20 mesi Cat “A” = VITELLONE e Cat “B” = VITELLONE FEMMINA (secondo griglia CEE).</p> <p>Parametri sensoriali</p> <p>colore rosso chiaro; consistenza pastosa; a grana fine;</p> <p>a tessitura compatta;</p> <p>grasso dovrà essere bianco e di consistenza soda.</p>

<b>CARNI DI VITELLO</b>	<p>L'età degli animali da cui provengono le carni non dovrà essere superiore ai 6 mesi, i vitelli dovranno essere allevati esclusivamente a latte con un peso della carcassa minimo di Kg. 130 e massimo Kg. 170.</p> <p>Parametri sensoriali</p> <p>colore da rosa lattescente a bianco rosato, uniforme e brillante; consistenza del tessuto muscolare: soda</p> <p>grana delicata, molto fine;</p> <p>tessitura compatta per scarso connettivo;</p> <p>tessuto adiposo scarso, di colore bianco latte e di consistenza compatta;</p> <p>Non è ammessa la detenzione di carne bovina con meno di 15 giorni dalla data di scadenza.</p>
<b>CARNI FRESCHE REFRIGERATE</b>	<p><b>Si richiede la fornitura esclusivamente di carni fresche refrigerate, condizionate sottovuoto.</b></p> <p>I tagli delle Carni Indicati per le Preparazioni sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· <u>-POLPETTE</u>: Tagli: -REALE (Bovino adulto) -SPALLA (Bovino adulto) REALE (Vitello) - SPALLA (Vitello)</li> <li>· <u>-HAMBURGER</u>: Tagli: -REALE (Bovino adulto) -SPALLA (Bovino adulto)</li> <li>· <u>-BISTECHE</u>: Tagli: -SCAMONE (Bovino adulto) -CONTROFILETTO (Bovino adulto) - FESA (Vitello)</li> <li>· <u>-COSTOLETTE CON OSSO</u>-Tagli: -LOMBO (Suino)</li> <li>· <u>-BRACIOLE</u>-Tagli: -LOMBO (Suino)</li> <li>· <u>-CARNE TRITA</u>-Tagli: -REALE (Bovino adulto) -SPALLA (Bovino adulto)</li> <li>· <u>-OSSIBUCHI</u>-Tagli: -GERETTO (Bovino adulto) -</li> <li>· <u>-SPEZZATINO</u>-Tagli: -REALE (Bovino adulto) -SPALLA (Bovino adulto) -REALE (Vitello) - SPALLA (Vitello)</li> <li>· <u>-BRASATO</u>-Tagli: -SOTTOFESA (Bovino adulto)</li> <li>· <u>-COTOLETTE</u>- Tagli: -NOCE (Bovino adulto) -PETTO (Palio)</li> <li>· <u>-SCALOPPE</u>-Tagli -NOCE (Bovino adulto) -SCAMONE (Bovino adulto) -FESA (Vitello) - FESA (Tacchino)</li> <li>· <u>-BOLLITO</u>-Tagli: -CAPPELLO DI PRETE (Bovino adulto) -REALE (Bovino adulto)</li> <li>· <u>-ARROSTI</u>-Tagli: -REALE (Bovino adulto) -NOCE (Bovino adulto) -FESONE (Bovino adulto) -PUNTA (Vitello) -FESA (Vitello) -COSCIA (Vitello) -LONZA (Suino) - FESA (Suino) -FESA (Tacchino)</li> <li>· <u>-ROAST BEEF</u>- Tagli: -CONTROFILETTO (Bovino adulto)</li> </ul>
<b>CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE</b>	<p>Si richiede la fornitura esclusivamente di carni suine fresche refrigerate, condizionate sottovuoto, appartenenti alla 1° categoria. Le forniture dovranno provenire preferibilmente da allevamenti nazionali e da macelli e laboratori di sezionamento abilitati nell'ambito della CEE ai sensi del D.lgs 286/94 e Reg. CE 853/2004; dovranno perciò essere muniti di bollo CEE / M (macellazione) ed S (sezionamento).</p> <p>Parametri sensoriali:</p> <p>colore rosa</p> <p>buona consistenza, pastosa, di assetto bianco lucido; superficie di taglio asciutta</p> <p>grasso consistente e di colore bianco</p> <p>Le carni dovranno aver subito un adeguato periodo di frollatura, dovranno avere un pH &lt; 6,2, non dovrà essere riscontrata un'eccessiva presenza di liquidi tissutali. La carne dovrà essere esente da sostanze estrogene ed inibenti e dovranno essere assenti beta antagonisti. Il trasporto dovrà avvenire con idonei automezzi, in ottime condizioni igieniche e regolarmente autorizzati dall'ASL di competenza. All'atto della consegna le carni dovranno avere una temperatura al cuore del prodotto compresa tra -1°C e + 7°C. Si richiedono per le carni suine gli stessi requisiti igienici superficiali indicati per le carni bovine. Non è ammessa la detenzione di carne suina con meno di 15 giorni dalla data di scadenza.</p>
<b>CECI</b>	<p>Devono presentarsi di aspetto sano, di colore giallo caratteristico, di forma tondeggianti, regolare.</p> <p>Esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, immuni da muffe ed da infestazioni parassitarie.</p>
<b>CHIODI DI GAROFANO</b>	<p>Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale; le confezioni non devono inoltre essere soggette ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).</p>

<b>CIOCCOLATO</b>	Il prodotto è definito dalla Legge 30 aprile 1976 n°351 e successive modifiche. Il cioccolato dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dal DPR n°327/80 e dal D.L.109/92.
<b>CONFETTURE E MARMELLATE DI FRUTTA</b>	Devono essere ottenute dalla mescolanza, portata ad appropriata consistenza gelificata di zuccheri e polpa di una sola specie di frutta nelle seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna, arancia. In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame sensoriale non si devono riscontrare: -caramellizzazione degli zuccheri; -sineresi; -cristallizzazione degli zuccheri; -sapori estranei; -ammuffimenti; -presenza di materiali estranei. Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti. La quantità di polpa utilizzata, rispetto agli zuccheri, non deve essere inferiore al 35%. (20% per la marmellata di arancia). Se confezionata in banda stagnata, questa deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; per i limiti di piombo totale {mg/kg} negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982.
<b>COPPA CRUDA (CAPOCOLLO) STAGIONATA</b>	Deve essere conforme al D. Lgs. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L. Deve essere preparata con particolari tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo, situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso dei legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo. La forma deve essere cilindrica, non incurvata e gli apici no devono essere appuntiti. Maturazione: uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e parte interna matura completamente. La stagionatura e la maturazione devono compiersi lentamente e la durata non deve essere inferiore ai 3 mesi. Il prodotto deve riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura. Consistenza: soda ed uniforme, senza zone di rammollimento. Il grasso non deve essere giallo e non deve avere sapore od odore di rancido. Il prodotto deve essere compatto a sufficienza ed idoneo ad essere affettato. L'umidità, sulla parte magra, deve essere del 56/60%. Gli involucri devono rispondere alle norme di legge. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs.109/92 e successive modifiche. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche, e dal D.M. 28 dicembre 1964 e successive modifiche.
<b>COSCE DI CONIGLIO FRESCHE REFRIGERATE</b>	Condizioni generali per le cosce di coniglio: -devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n°283 del 30 aprile 1962 e del DPR n°559 del 30 dicembre 1992 e successivi aggiornamenti; -devono presentarsi senza zampe, senza pelle.
<b>COSCIOTTI DI POLLO</b>	Sono i due quarti posteriori uniti da una parte del dorso con o senza codrione, come definiti dal Reg. CEE 1538/91, devono essere ottenuti da polli classe A, non devono presentare pelle eccedente le corrispondenti parti anatomiche, piume ed altri residui che ne compromettano la buona presentazione. La pezzatura richiesta è: gr 320 -360 ( x 2 ) con tolleranza del 10% in più sul 50% dei pezzi costituenti la fornitura.
<b>CRACKERS</b>	In riferimento a quanto prevista da DPR 283 del 26/06/1993 devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% in valore assoluto. Devono inoltre essere consegnati in confezioni sigillate, integre, senza difetti e rotture. I crackers devono essere freschi e non devono presentare odore e sapore sgradevoli o colorazioni anomale. Non devono presentare rotture superiori al 2%. Devono essere indenni da infestanti, da tracce d'infestanti o da muffe.
<b>CREME PRONTE, DESSERT ETC</b>	Condizioni generali: -devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati; -le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs.109/92; -non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.
<b>CRESCENZA</b>	Formaggio molle a maturazione rapida, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato. Grasso minimo 44% su sostanza secca. Il prodotto deve essere di presentazione compatta, avere sapore gradevole e non eccessivamente acido. I conservanti devono essere assenti. La crescita va conservata in frigorifero a T = +4°C Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. Possono essere richieste forniture in confezioni monoporzioni da 30 e/o 50 grammi.  Parametri microbiologici Escherichia coli < 100 ufc/g Coliformi < 10.000 ufc/g Staphylococcus aureus < 10 ufc/g Listeria monocytogenes assenza in 25 g Salmonella spp. assenza in 25 g Non è ammessa la detenzione di crescita con meno di 8 giorni dalla data di scadenza

<b>CROSTINI</b>	<p>In riferimento a quanto prevista da DPR 283 del 26/06/1993 devono possedere un tenore di umidità non superiore al 10% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% in valore assoluto. Devono inoltre essere consegnati in confezioni da g 500 c.ca, sigillate, integre, senza difetti e rotture. I crostini devono essere freschi e non devono presentare odore e sapore sgradevoli o colorazioni anomale. Devono essere indenni da infestanti, da tracce d'infestanti o da muffe. Non devono presentare rotture superiori al 15%.</p>
<b>EMMENTHAL</b>	<p>Caratteristiche: -prodotto da puro latte vaccino fresco; -il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;</p> <p>-non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; -devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna; -per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;</p> <p>deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyère al prodotto svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata col D.P.R. n° 1099 del 1 8 novembre 1953.</p>
<b>ESTRATTI PER BRODO</b>	<p>Si richiede la fornitura di estratti per brodo <u>esenti da glutammato monosodico aggiunto</u>.</p> <p>Gli estratti per brodo devono corrispondere a tutti i requisiti richiesti dalle leggi in materia. In particolare gli estratti per brodo offerti devono avere i seguenti componenti:</p> <p>cloruro di sodio max 50%</p> <p>grassi idrogenati alimentari max 25% estratto di carne minimo 4%</p> <p>estratto di lievito dal 2 al 6%</p> <p>Devono essere forniti in confezione munite di etichetta che indichi la percentuale dei singoli componenti e gli estremi dell'autorizzazione del ministro della sanità.</p>
<b>FAGIOLI BORLOTTI</b>	Devono presentarsi di aspetto sano, di colore rosato con venature di colore rossastro. Esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, immuni da muffe ed da infestazioni parassitarie.
<b>FAGIOLI CANNELLINI</b>	Devono presentarsi di aspetto sano, di colore bianco avorio. Esenti da traumi, lesioni di natura fisicochimica, immuni da muffe ed infestazioni parassitarie.
<b>FAGIOLINI SURGELATI</b>	<p>Non devono aver subito alcun trattamento di tipo chimico sintetico né il terreno, né la pianta, né i baccelli. Le sementi utilizzate non devono aver subito modificazioni genetiche (OGM). I prodotti ammessi per la protezione e la difesa da insetti e malattie sono solo quelli contemplati dal Reg. CEE 2092/1991 e dal Reg. CE 1073/2000. Per le caratteristiche dei fagiolini surgelati vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre: -devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati; -non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti ne malformazioni; -non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti; -devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; -l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; - la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata; -il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%. Inoltre devono essere: -giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati; -sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti; -sono esclusi fagiolini affetti da Collettricum lindemuthianum; -diametro massimo: finì 9 mm.</p>
<b>FARINA</b>	<p>La farina di frumento da utilizzare, per la preparazione di torte, crocchette, minestre, ecc...deve essere di tipo "0" o "00".</p> <p>La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite (Legge n°580/67, del DPR n°187 del 9/02/2001 e successive modificazioni). Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da D.L. 27/01/1992, n°109 Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. In particolare alla prova del Filth test deve rientrare nei seguenti limiti: &lt; 50 insetti o loro frammenti / 50g su 6 u.c. &lt; 1 pelo di roditore / 50g su 6 u.c.</p> <p>Non è ammessa la detenzione di farina con meno di 6 mesi dal termine minimo di conservazione.</p>
<b>FARINA DI MAIS</b>	Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterano le caratteristiche di odore e sapore. Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modificazioni.
<b>FARRO</b>	I grani devono presentarsi uniformi, integri e puliti. Non devono essere presenti altri semi infestanti. Il prodotto deve essere esente da parassiti e da altri corpi estranei.



	<p>Il prodotto deve essere consegnato in confezioni da Kg 0,5 – 1, chiuse sigillate, munite delle relative etichette su cui compaiano le indicazioni previste dalla vigente legislazione.</p> <p>Non è ammessa la detenzione di farro con meno di 8 mesi dal termine minimo di conservazione.</p>
<b>FESA DI TACCHINO</b>	<p>Ricavata dal petto (muscoli superficiali e profondo), di tacchini in ottimo stato di nutrizione, devono essere confezionate singolarmente e conservate alle temperature precedentemente indicate.</p> <p>Non devono essere presenti residui di cartilagine sternale o residui ossei, né pelle Parametri sensoriali</p> <p>colore bianco roseo,</p> <p>buona consistenza senza fibrosità o flaccidità, assenza di sierosità,</p> <p>di buona tenerezza e sapidità, assenza di odori e sapori anomali.</p> <p>Il peso medio delle fese deve essere di oltre 4 kg .</p>
<b>FILETTI DI ACCIUGHE SOTT'OLIO</b>	<p>Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. Per i filetti di acciughe confezionati è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato dei 5% (R.D. 1427/29). La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984 ed ulteriori normative indicate nel decreto del Presidente della Repubblica n.777 del 23 agosto 1982, G.U. n.298 del 28 ottobre 1982. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62 e D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche. L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D. Lgs. 109 del 27/10/1992.</p>
<b>FILETTI DI MERLUZZO CONGELATI</b>	<p>Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata al termine dello scongelamento. I filetti non devono presentare: - bruciature da freddo; -grumi di sangue; -pezzi di pelle -pinne o resti di pinne; -residui di membrane/parete addominale; -colorazioni anomale; -attacchi parassitari. Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm. Parametri chimici TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g. TVN (basi azotate volatili) &lt;30 mg/ 100 g. Parametri fisici Glassatura 20%, Calo peso 30% Deve essere conforme alla normativa vigente. 114.</p> <p>Tranci di merluzzo congelati Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata al termine dello scongelamento. I tranci non devono presentare: -bruciature da freddo; - grumi di sangue; -pinne o resti di pinne; -residui di membrane/parete addominale; - colorazioni anomale;</p> <p>-attacchi parassitari. Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. La percentuale di glassatura deve essere dichiarata. Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente.</p> <p>Parametri chimici TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g. TVN (basi azotate volatili) &lt;30 mg/100 g.</p>
<b>FILETTI DI NASELLO CONGELATO</b>	<p>Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di</p> <p>aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.</p> <p>La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La forma deve essere quella tipica della specie.</p> <p>L'odore deve essere gradevole.</p> <p>La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata al termine dello scongelamento.</p> <p>I filetti non devono presentare:</p> <p>-bruciature da freddo;</p>

	<p>-pezzi di pelli (nei filetti dichiarati senza pelle);</p> <p>-grumi di sangue;</p> <p>-pinne o resti di pinne;</p> <p>-residui di membrane/parete addominale;</p> <p>-colorazione anormale;</p> <p>-attacchi parassitari.</p> <p>Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.</p> <p>I filetti (dichiarati senza spine) non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola</p> <p>spina inferiore a 5 mm. Parametri chimici</p> <p>TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g. TVN (basi azotate volatili) &lt;30 mg/100 g. Parametri fisici</p> <p>Glassatura 20%, Calo peso 30%</p> <p>Deve essere conforme alla normativa vigente.</p>
<b>FILETTI DI PLATESSA CONGELATI</b>	<p>Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -1 8°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole, La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata al termine dello scongelamento. I filetti i non devono presentare: - bruciature da freddo; -grumi di sangue; -pinne o resti di pinne; -pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle); -residui di membrane/parete addominale; -colorazione anormale; -attacchi parassitari. Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti di platessa, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm.È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm. Parametri chimici TMA (Trimetilammina) 1 mg/ 100 g. TVN (basi azotate volatili) &lt;30 mg/100 g. Parametri fisici Glassatura 20%, Calo peso 30% Deve essere conforme alla normativa vigente.</p>
<b>FILETTI DI SARDINE SOTT'OLIO</b>	<p>Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, D.P.R. n.327 30 giugno 1980 art.64 e D.L. 109/92: -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. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984 ed ulteriori normative indicate nel decreto del Presidente della Repubblica n.777 del 23 agosto 1982, G.U. n.298 del 28 ottobre 1982. Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 kg, D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980 art.67. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62 e D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche.</p>
<b>FILETTI O TRINCI DI NASELLO, PERSICO, LIMANDA, PLATESSA CONGELATI</b>	<p>Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di</p> <p>aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C.</p> <p>La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.</p> <p>La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti,</p> <p>deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie.</p> <p>L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20°C.</p> <p>La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata al termine dello scongelamento.</p> <p>I filetti e i tranci non devono presentare:</p> <p>-grumi di sangue;</p> <p>-pinne o resti di pinne,</p> <p>-residui di membrane/parete addominale;</p> <p>-colorazione anormale;</p> <p>-attacchi parassitari.</p>

	<p>Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o nord Europa etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.</p> <p>I filetti di platessa non devono essere inferiori a 50 g. se della categoria n°4, a 80 g. se della cat. N°3. Nei filetti di platessa o limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina.</p> <p>I restanti filetti non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.</p> <p>Parametri chimici pH: &lt;6,2 -7 TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g. TVN (basi azotate volatili) &lt;30 mg/100 g.</p> <p>Parametri fisici Nasello: Glassatura 5%, Calo peso 10%</p> <p>Platessa: Glassatura 20%, Calo peso 30%</p> <p>Deve essere conforme alla normativa vigente.</p>
<b>FILETTI O TRANCI DI PERSICO CONGELATI</b>	<p>Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata al termine dello scongelamento. I filetti e i tranci non devono presentare: -bruciature da freddo; -grumi di sangue; -pinne o resti di pinne; -residui di membrane/parete addominale; -colorazioni anomale; -attacchi parassitari. Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti (dichiarati senza spine) non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.</p> <p>Parametri chimici TMA (Trimetilammina) 1 mg/ 100 g. TVN (basi azotate volatili) &lt;30 mg/100 g.</p> <p>Parametri fisici Glassatura 20%, Calo peso 30% (per i filetti)</p> <p>Deve essere conforme alla normativa vigente.</p>
<b>FILETTI O TRANCI DI SALMONE CONGELATI</b>	<p>Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata al termine dello scongelamento. I filetti e i tranci non devono presentare: -bruciature da freddo; -grumi di sangue; -pinne o resti di pinne; -residui di membrane/parete addominale; -colorazioni anomale; -attacchi parassitari. Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm</p> <p>Parametri chimici TMA (Trimetilammina) 1 mg/ 100 g. TVN (basi azotate volatili) &lt;30 mg/ 100 g. Parametri fisici Glassatura 20%, Calo peso 30% (per i filetti) Deve essere conforme alla normativa vigente.</p> <p>116. Molluschi per fritto misto congelati</p> <p>I molluschi e crostacei che devono rientrare nella composizione di un fritto misto sono i seguenti:</p> <p>Gamberi: 30%</p> <p>Calamari: 20%</p> <p>Seppioline (del peso di 10-15 g ca.): 30% Totani: 20%</p> <p>Devono presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- odore di fresco;</li> <li>- colore vivido e lucente;</li> <li>-consistenza della carne soda;</li> <li>-i molluschi devono essere ben mondati</li> <li>-devono essere conformi alla normativa vigente in materia.</li> </ul>
<b>FONTINA (DOP)</b>	<p>Caratteristiche: -prodotta da puro latte vaccino fresco; -il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;</p> <p>-non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre</p>

	<p>cause;</p> <p>-devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura; -la denominazione Fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955.</p>
<b>FORMAGGI</b>	<p>Si richiede la somministrazione di formaggi di ottima qualità commerciale ed in tutto idonei e pronti all'uso; devono essere ricavati dalla coagulazione acida del latte intero o parzialmente scremato.</p> <p>Non devono presentare difetti:</p> <p>gonfiore, odore di muffa, di rancido, amarorore e retrogusti anomali, alveolatura irregolare e fessurazioni colorazioni anomale</p> <p>devono essere di idonea stagionatura secondo le caratteristiche tipiche dello specifico formaggio. I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee, allo scopo di modificarne l'odore ed il sapore. Non devono contenere alcun tipo di additivo chimico, ad eccezione di quelli di superficie.</p> <p>E' inoltre richiesta la somministrazione di alcuni formaggi DOP, fabbricati secondo quanto previsto nei relativi disciplinari di produzione e con le specifiche caratteristiche in essi definite. Sui singoli prodotti devono potersi riconoscere i rispettivi marchi, appostivi relativi Consorzi di Tutela.</p>
<b>FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTHAL, TIPO GROVIERA, FRIBURGO)</b>	<p>Caratteristiche: -prodotti da puro latte vaccino fresco; -il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;</p> <p>-non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; -devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna; -per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello; -deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyère al prodotto svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata coi D.P.R. n° 1099 del 18 novembre 1953.</p>
<b>FORMAGGI FRESCHI</b>	<p>I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n°2033 del 1925 e successive modifiche. Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne. Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.Lgs.109/92 e D.Lgs. 68/2000. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C,</p> <p>D.P.R. n°327/80 art. 47 e 52. Caratteristiche: -prodotti da puro latte vaccino fresco; -devono essere prodotti a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro -non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro; -devono essere forniti in confezioni chiuse, D.Lgs. 1 09/92 e D.Lgs. 68/2000 di materiale idoneo, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; -devono riportare la data di confezionamento e di scadenza, O.M. 16 maggio 1986 e D.L. 109192. Confezione: Kg 1 moporzione da 40-60g 202. Italico</p> <p>Caratteristiche: -prodotti da puro latte vaccino fresco; -il grasso minimo sulla S.S. deve essere il 50%, D.M. 29 dicembre 1973. -devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura; -devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto; -non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.</p>
<b>FORMAGGIO SPALMABILE</b>	<p>I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n°2033 del 1925 e successive modifiche. Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne. Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.L. 109/92. D.Lgs. 68/2000. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C,</p> <p>D.P.R. n°327/80 art. 47 e 52. Caratteristiche: -prodotti da puro latte vaccino fresco; -il grasso minimo contenuto deve essere 50% su S.S.; -devono essere prodotti a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro -non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro; -devono essere forniti in confezioni chiuse, D.P.R. 322/80 di materiale idoneo, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; -devono riportare la data di confezionamento e scadenza, O.M. 16 maggio 1986 e D.Lgs. 109/92 e D.Lgs. 68/2000.</p>
<b>FRUTTA BIOLOGICA</b>	<p>Tutta la frutta dovrà provenire da coltivazioni biologiche.</p> <p>Ad esclusione delle banane; sarà da preferire la fornitura di prodotti italiani. La frutta deve appartenere alla Prima Categoria Commerciale, ossia essere di buona qualità, esente da difetti e di presentazione gradevole</p> <p>La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.</p>

	<p>La frutta in posatura deve essere consegnata, con frequenza almeno bisettimanale, in casse originali, che non risultino in alcun modo manomesse. Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 5% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore. La differenza di calibro tra il pezzo medio e quello più piccolo non deve superare il 10%.</p> <p>Caratteristiche merceologiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo, ferite, abrasioni meccaniche; ad un livello di maturazione che la indichi come pronta per il consumo,</li> <li>-deve avere calibratura e grammatura uniforme: 120-150 per pesche, mele, arance e di 50-70 grammi per albicocche, mandarini, prugne, ecc....</li> <li>-non deve essere bagnata artificialmente, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;</li> <li>-non deve presentare alterazioni che indichino processi di sovrammaturazione; non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione;</li> </ul> <p>MELE: devono essere di almeno 3 varietà differenti (es: golden, delicious, stark).</p> <p>PERE: devono essere di almeno 3 varietà diverse (williams, abate, conference,), devono raggiungere il giusto grado di maturazione entro tre giorni dalla fornitura;</p> <p>UVA BIANCA e NERA: a rotazione; deve essere Regina o Italia, presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, rimondati, di colorazione conforme, priva di accentuata acinellatura, di bacche disseccate, ammaccate, depresse e marcescenti.</p> <p>ARANCE: della varietà del Tarocco, Navel, Valencia, Moro, devono avere un contenuto minimo di succo del 35%.</p> <p>MANDARINI , MANDARANCI e MAPO: devono avere un tenore in succo minimo del 40% possibilmente privi di semi (clementine).</p> <p>PESCHE: devono essere a pasta gialla ed a pasta bianca e pesche nettarine di peso g 120/130</p> <p>BANANE: devono essere integre ed al giusto grado di maturazione.</p> <p>PRUGNE, SUSINE, ALBICOCHE: devono essere di buona presentazione.</p> <p>ACTINIDIE (kiwi): devono presentare frutti interi, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.</p>
<b>FUNGHI CHAMPIGNON AL NATURALE</b>	<p>Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge: D.P.R. n°327 del 30/06/1980 art.64 e D.L.109/92: -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. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 kg, D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980 art.67. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n°283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modifiche. 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.</p>
<b>FUSI DI POLLO</b>	<p>La tibia e la fibula unitamente alla muscolatura che la ricopre, sezionate in corrispondenza delle articolazioni, come definito dal Reg. CEE 1538/91. Devono essere ottenuti da polli di classe A, non devono presentare pelle eccedente le corrispondenti parti anatomiche, piume e altri residui che ne compromettano la buona presentazione.</p>
<b>GELATO</b>	<p>Si richiede la somministrazione di coppette del peso approssimativamente intorno a g 50/60 (corredate da cucchiaino), oppure di gelato al biscotto. Il prodotto somministrato deve essere di semplice formulazione: la presenza di additivi deve essere minima, quanto necessario come da buona tecnica industriale. Il prodotto deve essere opportunamente confezionato, deve riportare idonee etichette e deve essere conservato a temperatura non superiore a - 15°C</p> <p>Parametri microbiologici Carica batterica totale &lt; 100.000 ufc/g Coliformi &lt; 10 ufc/g Staphilococcus aureus &lt; 10 ufc/g Listeria monocytogenes assenza in 1 g Salmonella spp. assenza in 25 g</p> <p>Non è ammessa la detenzione di gelato con meno di 90 giorni dal termine minimo di conservazione.</p>
<b>GNOCCHI CON PATATE</b>	<p>Devono essere prodotti con patate , secondo buona tecnica di fabbricazione. Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente sottovuoto o in atmosfera modificata. Le confezioni devono essere dotate di idonea etichetta, come previsto da D.lgs 109/92; in particolare devono riportare ben leggibile la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a 10°C:</p>

	<p>l'approvvigionamento deve avvenire in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere; non è ammesso l'avanzo di prodotto. Non è ammessa la detenzione di gnocchi di patate con meno di 30 gg. dalla data di scadenza per il prodotto sottovuoto e di 3 / 4 gg dalla data di scadenza, per il prodotto fresco.</p> <p>Non sono ammessi prodotti surgelati.</p> <p>Devono essere esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione; -buone caratteristiche microbiche; -etichettatura conforme al DL. 109 del 27/01/92, - gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche.</p> <p>Si richiedono per gli gnocchi di patate gli stessi requisiti igienici indicati per la pasta con ripieno.</p>
<b>GRANA PADANO DOP</b>	<p>Caratteristiche: -formaggio a denominazione di origine, DPR n° 1269 del 30 ottobre 1955; -il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.; -non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; -non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro; -non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro; - deve essere stagionato almeno un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura; - non deve contenere formaldeide residua; -deve essere idoneo ad essere grattugiato - deve avere una umidità dei 30% con una tolleranza di +/-5. Confezione: - forma intera -1/2 forma -1/4 di forma -confezione sottovuoto oppure confezioni sottovuoto monorazione.</p> <p>Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n. 283 del 30 aprile 1962, al D.P.R. 327 del 26 marzo 1980, al D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982, al D.Lgs.109/92 e al D.Lgs. 68/2000</p>
<b>GRISSINI</b>	<p>Pane a forma di bastoncino allungato prodotto in conformità con le disposizioni del DPR 502/98. Sono richiesti grissini di tipo "0", con aggiunta burro, strutto o grassi vegetali. Confezionati in sacchetti da g 25, intatte e regolarmente etichettate. I prodotti devono essere esenti da particolari difetti e retrogusti (colore, odore, sapore sgradevole).</p>
<b>LATTE</b>	<p>Prediligere l'utilizzo di latte a "Km 0" scegliendo produttori il più vicini possibile alle sedi dei centri cottura.</p> <p>Per la somministrazione diretta è richiesta la fornitura di latte fresco intero di alta qualità. Il trasporto del latte fresco intero di alta qualità deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a 6 °C, la conservazione deve avvenire a temperature non superiore a 4°C. Le caratteristiche del succitato prodotto sono quelle previste dalla legislazione vigente.</p> <p>Non è ammessa la detenzione di latte fresco intero di alta qualità con meno di 4 giorni dalla data di scadenza.</p> <p>Nelle preparazioni alimentari che richiedono il latte come ingrediente, può essere utilizzato anche il latte parzialmente scremato sterilizzato / UHT a lunga conservazione. Il latte a lunga conservazione può essere mantenuto a temperatura ambiente, ma una volta aperta la confezione deve essere conservato in frigorifero per un periodo di tempo non superiore ai due giorni, sulla confezione iniziata deve essere indicata la data di confezionamento. Le caratteristiche del succitato prodotto sono quelle previste dalla legislazione vigente.</p> <p>Non è ammessa la detenzione di latte a lunga conservazione con meno di 30 giorni dal termine minimo di conservazione.</p>
<b>LEGUMI SECCHI</b>	<p>Caratteristiche merceologiche</p> <p>I legumi devono presentare le caratteristiche tipiche della specie.</p> <p>Non devono essere presenti semi rotti o altrimenti danneggiati in misura superiore al 5%. Non devono essere presenti semi di altre specie vegetali in misura superiore al 2%.</p> <p>Non devono essere presenti in quantità eccessiva cotiledoni liberi, pelli, pezzi di buccia. Non devono essere presenti insetti, parti d'insetti ed altri corpi estranei.</p> <p>I prodotti devono essere consegnati in confezioni da Kg 0,5 – 1, chiuse sigillate, munite delle relative etichette su cui compaiano le indicazioni previste dalla vigente legislazione.</p> <p>In ogni momento potranno essere richieste al fornitore relative certificazioni attestanti l'igienicità del prodotto e l'assenza di residui antiparassitari.</p>
<b>LENTICCHIE</b>	<p>Devono presentarsi di aspetto sano, di colore e di forma caratteristici, di calibro regolare. Esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, immuni da muffe ed da infestazioni parassitarie.</p>
<b>MAGGIORANA</b>	<p>Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale; le confezioni non devono inoltre essere soggette ad attacchi parassitari (crittogame o insetti). Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.</p>

<b>MAIONESE DI PRODUZIONE INDUSTRIALE</b>	Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. L'etichettatura deve essere conforme al DL. 109 del 27/01/1992. Gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche.
<b>MAIS SGRANATO AL NATURALE</b>	I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.L. 109/92. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 kg, D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980 art.67. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n°283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modifiche. 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.
<b>MOLLUSCHI: MOSCARDINI CONGELATI</b>	I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata al termine dello scongelamento. Devono presentare: -odore di fresco; -colore vivido e lucente; -consistenza delle carni soda.
<b>MOLLUSCHI: SEPIOLINE CONGELATE</b>	I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata al termine dello scongelamento. Devono presentare: -odore di fresco; -colore vivido e lucente; -consistenza delle carni soda.
<b>MONTASIO DOP</b>	I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n°2033 del 1925 e successive modifiche. Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne. Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e D. Lgs. 68/2000. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C, D.P.R. n°327/80 art. 47 e 52. Caratteristiche: -formaggio a denominazione di origine D.P.R. 10 marzo 1986; -prodotto da puro latte vaccino; -il grasso minimo deve essere il 40% sulla S.S.; -non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Formaggio con denominazione d'origine, se commercializzato in parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine, seguendo il D.P.R. 22 settembre 1981.
<b>MOZZARELLA</b>	Formaggio fresco a pasta filata proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg CE 853/2004, ottenuta da latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale, senza conservanti. Il prodotto da servire tal quale deve essere confezionato in monorazioni sigillate. Sulle confezioni deve essere ben visibile sia la data di scadenza che di produzione. Per la mozzarella valgono gli stessi parametri microbiologici della crescita. Non è ammessa la detenzione di mozzarella con meno di 5 giorni dalla data di scadenza
<b>MOZZARELLA PER PIZZA</b>	Caratteristiche: -prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato; -il grasso minima contenuto deve essere il 44% sulla S.S.; -deve presentare buone caratteristiche microbiche; -non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro; -i singoli pezzi devono essere interi e compatti; -deve essere indicata la data di confezionamento, D.L. n°98 dell'11 aprile 1986; -deve essere dichiarato il termine minimo di conservazione come da D.L. 109/92.
<b>NASELLO CONGELATO - PESCE INTERO</b>	Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata al termine dello scongelamento. I pesci eviscerati non devono presentare: -alterazioni di forma; -eccessiva disidratazione o bruciature da freddo; -colorazioni anomale -lesioni cutanee -odori anormali. -tagli nelle cavità addominali, -resti di viscere; -ventre rotto o lische ventrali distaccate; -lavaggio

	insufficiente.
<b>NOCE MOSCATA</b>	Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale; le confezioni non devono inoltre essere soggette ad attacchi parassitari (crittogame o insetti). Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.
<b>NOCI SGUSCIATE</b>	Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale; le confezioni non devono inoltre essere soggette ad attacchi parassitari (crittogame o insetti). Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.
<b>OLIO DI OLIVA EXTRA-VERGINE BIO</b>	<p>L'olio extra-vergine d'oliva deve essere impiegato come condimento a crudo e per la preparazione di sughi ed altri primi piatti. L'olio extra vergine di oliva deve avere le caratteristiche espresse dalla D.M. 31.10.1987, n. 509 e deve essere confezionato in contenitori da litri 1, dotati di idoneo sistema che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto. Le confezioni dovranno essere dotate di etichette su cui sia preferibilmente riportato, oltre alle previste indicazioni di legge, all'origine delle olive, anche l'anno di produzione.</p> <p>I contenitori devono essere esclusivamente in vetro</p> <p>L'olio extra vergine deve essere limpido, di annata, privo di impurità ed avere sapore gradevole, colore verde tendente al giallo, odore fragrante, gradevole, gusto sapido che ricorda quello delle olive.</p> <p>L'olio extra vergine di oliva dovrà possedere le seguenti caratteristiche:</p> <p>composizione acidica cfr Reg CEE 656/94 composizione sterolica cfr Reg CEE 656/94 transisomeri degli acidi grassi cfr Reg CEE 656/94 spettrofotometria: di cui K 232 max 2,5 di cui K 270 max 0,2</p> <p>esame sensoriale mediante panel test, effettuato presso laboratori autorizzati. Il prodotto deve presentarsi limpido, privo di impurità, con colorazione caratteristica, secondo la provenienza, privo di difetti e di odore rancido Devono comunque essere garantiti i requisiti di legge.</p> <p>durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco e asciutto</p> <p>Non è ammessa la detenzione di olio di oliva extra-vergine con meno di 12 mesi dal termine minimo di conservazione.</p>
<b>OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA</b>	Il contenuto in ogni scatola e/o barattolo deve rispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal D.P.R. n°327/80 e dal D.L. 109 del 27/01/1992. Per i prodotti conservati in scatola la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno- piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e nel successivo D.L. 25/01/1992, n.108.
<b>ORIGANO</b>	Il prodotto deve presentare le caratteristiche sensoriali proprie del vegetale; le confezioni non devono inoltre essere soggette ad attacchi parassitari (crittogame o insetti). Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.
<b>ORTAGGI</b>	<p>Tutta la verdura fresca e surgelata deve essere 100% BIO. Non è ammessa la fornitura di ortaggi di IV gamma</p> <p>Le caratteristiche della verdura devono essere le seguenti: -essere di recente raccolta; -presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie o qualità richiesta; -essere asciutta, priva di terrosità e di altri corpi o prodotti eterogenei; -essere omogenea per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme secondo la specie; -essere priva di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso; -essere indenne, esente da difetti tali che a giudizio insindacabile del preposto al controllo possono alterare i caratteri sensoriali degli ortaggi stessi.</p>



	<p>Sono tassativamente esclusi dalla somministrazione gli ortaggi che presentano tracce di appassimento, alterazioni o fermentazioni anche iniziali, o che abbiano subito trattamenti artificiali per accelerare o ritardare la maturazione, favorire la colorazione e la consistenza del vegetale.</p> <p>A titolo esemplificativo si elencano le seguenti tipologie di ortaggi: aglio, carciofi, carote, cavolfiori, cavoli cappucci e verzotti, cetrioli, cipolle, finocchi, melanzane, peperoni, pomodori, pomodori pelati, porri, sedano, spinaci/erbette, zucca, zucchine.</p> <p>A titolo esemplificativo si elencano le seguenti tipologie di ortaggi surgelati: bietole surgelate, carote surgelate, cuori di carciofo surgelati, punte di asparagi surgelate, spinaci surgelati, zucchine surgelate.</p>
<b>ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE</b>	<p>Tutta la verdura fresca e surgelata deve essere 100% BIO.</p> <p>I cespi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-interi;</li> <li>- sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);</li> <li>-freschi;</li> <li>- puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari;</li> <li>-turgidi;</li> <li>non prefioriti;</li> <li>privi di umidità esterna anormale;</li> <li>privi di odore o sapore estranei. I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione. Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato. Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.</li> </ul> <p><b>CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE</b></p> <p>Le insalate di questa categoria devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ben formate; -consistenti (salvo le lattughe coltivate sotto vetro);</li> <li>non aperte; -esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità; -esenti da danni provocati da gelo e praticamente esenti da danni materiali;</li> <li>di colorazione normale in rapporto alla varietà. Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate sotto vetro, si ammette tuttavia una conformazione meno regolare del grumolo. Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.</li> </ul> <p><b>TOLLERANZE DI QUALITA'</b></p> <p>Il 10% di cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.</p> <p><b>PEZZATURA</b></p> <p>La pezzatura é definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo</p> <p>Peso minimo: - lattughe (eccetto tipo Iceberg): le lattughe coltivate in pieno campo devono pesare almeno 150 g al cespo. Le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 100 g al cespo. -lattughe tipo Iceberg: coltivate in pieno campo devono pesare almeno 300 g al cespo. Le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 200 g al cespo. -indivie ricce e scarole: le indivie ricce e scarole coltivate in pieno campo devono pesare almeno 200 g al cespo. Le lattughe coltivate in coltura protetta almeno 150 g al cespo.</p> <p><b>TOLLERANZE DI PEZZATURA</b></p> <p>Il 10% di cespi non rispondenti alla pezzatura definita, ma di peso inferiore o superiore del 10% alla pezzatura massima.</p> <p><b>OMOGENEITÀ</b></p> <p>1) Lattughe: la differenza di peso tra il cespo più leggero e il cespo più pesante nello stesso imballaggio non deve superare: -40 g per le lattughe di peso inferiore ad 150g al cespo; -100 g per le lattughe di peso compreso tra 150 e 300 g al cespo;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-150 g per le lattughe di peso compreso tra 300 e 450g al cespo;</li> <li>-300 g per le lattughe di peso superiore a 450 g al cespo.</li> </ul>

	<p>2) Indivie ricce e scarole: la differenza di peso fra il cespo più leggero e il cespo più pesante in uno stesso imballaggio non deve superare: -150 g per le indivie ricce e scarole di pieno campo; -100 g per le indivie ricce e le scarole in coltura protetta.</p>
<b>ORZO PERLATO</b>	<p>I grani devono presentarsi uniformi, integri e puliti. Non devono essere presenti altri semi infestanti. Il prodotto deve essere esente da parassiti e da altri corpi estranei.</p> <p>Il prodotto deve essere consegnato in confezioni da Kg 0,5 – 1, chiuse sigillate, munite delle relative etichette su cui compaiano le indicazioni previste dalla vigente legislazione.</p> <p>Non è ammessa la detenzione di orzo perlato con meno di 8 mesi dal termine minimo di conservazione.</p>
<b>PANE</b>	<p>E' prevista la fornitura di pane di tipo "0" o "00", confezionato con le rispettive farine, acqua, sale, lievito naturale in quantità non superiore all' 1% e lavorato con la massima cura. La pezzatura fornita deve avere un peso di 50 grammi.</p> <p>Il pane fornito deve essere di produzione giornaliera ed "artigianale"; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.</p> <p>Il pane e le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge (DPR n°128 del 7/4/1999) per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti e altri additivi non consentiti</p> <p>Il pane deve essere privo di impurezze (peli di animali, frammenti di insetti, frammenti metallici, ecc...); essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea, per cui deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido; essere privo di odori e sapori aciduli anche lievi; di gusto gradevole e giustamente salato.</p> <p>Il trasporto del pane ai singoli punti di distribuzione deve avvenire in recipienti puliti, lavabili e adeguatamente coperti o in appositi sacchi in materiale idoneo a venire in contatto con alimenti in modo che il pane risulti al riparo da polveri ed altri fonti di insudiciamento. Per nessun motivo il pane deve essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente sul pavimento, bensì sempre sollevato da questo, sia nel centro cottura che presso i terminali di distribuzione. Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto dello stesso, puliti e muniti di cassone a chiusura. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti.</p>
<b>PANE GRATTUGIATO</b>	<p>Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco. Se confezionato, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.L. 109 del 27 gennaio 1992.</p>
<b>PANE INTEGRALE</b>	<p>A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa e sostanze azotate previste dalla Legge n°580/67 art 7 e successive modifiche ai sensi del D.P.R. n° 187 del 9/02/2001. Inoltre le farine non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito e non devono risultare addizionate artificialmente di crusca. Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla Legge n°580/67 art 16 e successive modifiche ai sensi del DPR del 30/11/1998 n°502: -pezzature fino a 70 g:massima 29% -pezzature da 100 a 250 g: massimo 31% -pezzature da 300 a 500 g: massimo 34% -pezzature da 600 a 1000 g: massimo 38% -pezzature oltre 1000 g. massimo 40%. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25 giugno 1981 in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art 20 legge n°580/67 nel caso si tratti di pane speciale. All'analisi sensoriale il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>la crosta deve essere dorata e croccante;</li> <li>la mollica deve essere morbida, ma non collosa;</li> <li>alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;</li> <li>il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie (per esempio gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro).</li> </ul>
<b>PANNA PASTORIZZATA O UHT</b>	<p>Deve essere conforme a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale Sanità n°12 del 18/02/80 e n°9 del 03/02/86. La panna pastorizzata deve essere conservata, trasportata e posta in vendita a temperatura non superiore a +4°C, salvo le tolleranze previste per il trasporto dal DPR n°327 del 26/03/80 e dal D.M. del 14/02/84. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92. Contenuto grasso minimo: -panna da cucina 20 % -panna da montare 30 %. Non devono essere presenti additivi. E' consentito, per il tipo "panna da montare" l'impiego di gas non tossici da usarsi come propellente secondo buona tecnica industriale.</p>

<b>PARMIGIANO REGGIANO (DOP)</b>	<p>Caratteristiche: -formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955; -il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.; -non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; -non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro; -non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro; - deve essere stagionato almeno 18 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura - deve essere idoneo ad essere grattugiato; -deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano -deve avere umidità dei 29% con una tolleranza di +/-4; -il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/-8. Confezione: - forma intera</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-1/2 forma</li> <li>-1/4 di forma</li> <li>- confezione sottovuoto</li> <li>- confezioni sottovuoto monorazione Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n. 283 del 30 aprile 1962, al D.P.R. 327 del 26 marzo 1980, al D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982, al D.Lgs.109/92 e al D.Lgs. 68/2000</li> </ul>
<b>PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO</b>	<p>Deve essere conforme al DPR 4 novembre 1991. Deve essere ottenuto da formaggio intero a denominazione di origine secondo il D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955 e aggiornamenti.</p> <p>Caratteristiche: -il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.; -additivi: assenti; -caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione; -umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%; -aspetto: non pulverulento ed omogeneo; -quantità di crosta: non superiore al 18%; -non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; Confezione: - confezione sottovuoto confezioni sottovuoto monorazione. Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n. 283 del 30 aprile 1962, al D.P.R. 327 del 26 marzo 1980, al D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982, al D.Lgs.109/92 e al D.Lgs. 68/2000.</p>
<b>PASTA ALIMENTARE</b>	<p>La pasta deve essere prodotta con semola ricavata dall'alta macinazione dei grani duri: deve avere i requisiti precisati dalle vigenti disposizioni legislative. In particolare la pasta deve possedere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>umidità massima 12,50%</li> <li>ceneri: su sostanza secca minimo 0,70% su sostanza secca massimo 0,90%</li> <li>cellulosa: su sostanza secca minimo 0,20% su sostanza secca massimo 0,45%</li> <li>acidità massima 4 gradi su 100 parti di sostanza secca</li> <li>puntatura n°/dm2 Nere: 1-2 max Marroni 10-20 max</li> </ul> <p>La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, deve essere ben essiccata ed in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre, di pezzatura e forma proporzionata alla preparazioni dei singoli pasti. La pasta secca deve presentarsi con odore e sapore tipici, non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi eccessivamente frantumata, con crepe e rotture. Non deve presentarsi alterata, con macchie, bolle d'aria, bottature e venature, punti bianchi e punti neri. Non deve essere avariata e colorata artificialmente. Non devono essere presenti corpi e sostanze estranee, in particolare deve essere immune, in modo assoluto, da insetti e quando rimossa non deve lasciare cadere polvere e farina. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. Deve resistere alla cottura per circa 15', senza disfarsi, né diventare collosa o intorpidire l'acqua di cottura. Per tutti i tipi di pasta sono tollerate le seguenti cariche microbiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>E. Coli &lt; 100. ufc/g</li> <li>Staf. Aureus &lt; 100. ufc/g Salmonelle assenti / 25 g</li> <li>B. cereus &lt; 500 ufc/g</li> <li>Listeria monocytogenes &lt; 110 ufc/g</li> </ul> <p>Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenza di umidità e ammuffimenti, né insudiciamenti. Le eventuali confezioni in uso devono essere richiuse accuratamente.</p> <p>Non è ammessa la detenzione di pasta secca con meno di 6 mesi dal termine minimo di conservazione.</p>
<b>PASTA ALL'UOVO SECCA</b>	<p>La pasta deve essere di recente e omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ed aggiunta di uova, come da disposizioni legislative. Deve essere in perfetto stato di conservazione, in confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenza di umidità; il prodotto non deve avere odore di stantio e di muffa, tracce di tarne o ragnatele o altri insetti, né sapore di acido, piccante o altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi eccessivamente frantumata, alterata, avariata, qualora fosse rimossa non deve lasciar cadere polvere o farina. Le eventuali confezioni in uso devono essere richiuse accuratamente. Non è ammessa la detenzione di pasta all'uovo secca con meno di 4 mesi dal termine minimo di conservazione. Si richiedono per la pasta all'uovo secca gli stessi requisiti igienici indicati per la pasta secca.</p>

<b>PASTA PER PIZZA</b>	Deve essere preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale. Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.L. 109 del 27 gennaio 1992. Se congelata, la confezione e l'etichettatura devono corrispondere a quanto dichiarato nel D.M. 15 giugno 1971 e successive modificazioni. Se non confezionata deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici.
<b>PASTE FRESCHE ALL'UOVO</b>	Devono rispondere ai requisiti della Legge n°580/67 art.33 e successive modifiche ai sensi del D.P.R. n°187 del 9/02/2001. Devono essere fornite in condizioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti. Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione, art.33-34 legge n°580/67. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe e altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico
<b>PASTE RIPIENE (RAVIOLI-TORTELLINI, TORTELLONI DI MAGRO)</b>	Devono essere del tipo fresco, prodotti con semola di grano duro o farina di grano tenero e uova. Il ripieno di carne o di magro deve essere esente da qualsiasi conservante e/o additivo non previsto dalle vigenti leggi. Nella preparazione del ripieno non possono essere impiegati, neanche in parte, frattaglie, spollo di testa, mammella, animelle, nonché tutti i prodotti di macellazione indicati nel gergo commerciale con la dicitura di "quinto quarto", come indicato dall'art. 2 D.M. 27/09/67. Devono avere aspetto omogeneo e dopo cottura devono presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti. Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili: a temperatura non superiore a +10°C per le paste con ripieno di carne e a temperatura non superiore +4°C per i tortelloni di magro. L'approvvigionamento deve avvenire non oltre quattro giorni prima del consumo. Le confezioni dovranno essere preferibilmente sottovuoto o in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere; non è ammesso l'avanzo di prodotto. Le confezioni devono essere dotate di idonea etichetta, come previsto da D.lgs 109/92; in particolare devono riportare ben leggibile la data di scadenza. Parametri microbiologici Carica batterica totale $\leq 100.000$ UFC/g <i>Stafilococco aureo</i> $\leq 100$ UFC/g <i>Clostridium perfringens</i> $\leq 100$ UFC/g <i>Salmonella</i> spp. assenza in 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> $\leq 110$ UFC/g <i>Bacillus cereus</i> $\leq 10.000$ UFC/g
<b>PECORINO ROMANO DOP</b>	Formaggio a denominazione di origine, D.M. 6 giugno 1995. Caratteristiche: -prodotto esclusivamente con latte di pecora intero fresco e con caglio di agnello; -il grasso minimo sul secco 36%; -la stagionatura si protrae per almeno 5 mesi per il formaggio da tavola, per 8 mesi per quello grattugiato; non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro; -non deve presentare difetti di occhiatura dovute a fermentazione anomala o altro occhiatura dovute a fermentazione anomala o altro.
<b>PEPE NERO IN GRANI</b>	I grani devono essere compatti, non friabili né polverosi, omogenei nella grandezza, colore e rugosità della superficie; devono presentare il tipico aroma. L'aggiunta al pepe in grani di altri semi aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata, art.9 legge n. 283 del 30 aprile 1962.
<b>PEPE NERO MACINATO</b>	Deve presentarsi sotto forma di polvere, senza grumi, grani interi o altri corpi estranei. Deve presentare il tipico aroma. L'aggiunta al pepe macinato di altri prodotti aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata. art.9 legge n. 283 del 30 aprile 1962.
<b>PEPERONCINO ROSSO INTERO</b>	Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale; le confezioni non devono inoltre essere soggette ad attacchi parassitari (crittogame o insetti). Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.
<b>PERE SCIROPPATE</b>	Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982. L pere devono presentare le seguenti caratteristiche: -polpa consistente; -senza epicarpo; -detorsolate; -depicciolate. L'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992.

<b>PESCE CONGELATO- CARATTERISTICHE</b>	Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Deve essere conforme al D.Lgs. 531/92 e successive modificazioni. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata al termine dello scongelamento.
<b>PESCHE SCIROPATE PROVENIENTI</b>	Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982. Devono presentare le seguenti caratteristiche: -polpa gialla e consistente; - ammezzate; - senza epicarpo; -denocciolate. L'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992.
<b>PESTO</b>	Preparazione gastronomica in confezioni riportanti le indicazioni previste per legge (D.Lgs 109/92). Il prodotto non deve presentare sapori ed odori anomali dovuti ad irrancidimenti o sviluppo di muffe od altri microrganismi. Il principale ingrediente deve essere il basilico.  Parametri di riferimento: pH 4,5 CBT < 5.000 ufc/g Lactobacilli < 5.000 ufc/g Muffe < 10 ufc/g Lieviti < 500 ufc/g Coliformi totali Assenti Staphilococc. Assenti Salmonella spp. Assenti in 25 g Listeria monocytogenes Assenti in 25 g
<b>PETTI DI POLLO</b>	Devono avere colore bianco roseo tendente al giallo, avere buona consistenza, non fibrosa, non flaccida o trasudante sierosità; la carne deve essere tenera e saporita e non presentare gusti o odori anomali. I petti devono essere senza forcina, senza residui di cartilagine sternale o residui ossei ed essere costituiti da soli muscoli pettorali. Il peso dei petti deve essere compreso tra 200 e 260 gr.
<b>PINOLI SGUSCIATI</b>	Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, di colore bianco e consistenza carnosa; non devono essere soggetti ad attacchi parassitari o fungini. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.
<b>PISELLI SURGELATI</b>	Tutta la verdura surgelata deve essere 100% BIO. Non devono aver subito alcun trattamento di tipo chimico -sintetico né il terreno, né la pianta, né i baccelli. Le sementi utilizzate non devono aver subito modificazioni genetiche (OGM). I prodotti ammessi per la protezione e la difesa da insetti e malattie sono solo quelli contemplati dal Reg. CEE 2092/1991 e dal Reg. CE 1073/2000. Per le caratteristiche dei piselli surgelati vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre: -devono risultare:accuratamente puliti, mondati e tagliati; -non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni; -non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti; -devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; -l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; - la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata; -il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20 %. Inoltre i semi devono essere: -ben formati; -presentare la colorazione tipica della varietà.
<b>POLENTA PRECOTTA</b>	Esclusivamente ottenuta da sfarinati di mais, possono essere ammessi gli additivi previsti dal DM n°209 del 27/2/1997 (sorbati). Non è ammessa la detenzione di polenta precotta con meno di 6 mesi dal termine minimo di conservazione

<b>POLLAME</b>	<p>Le carni avicole refrigerate devono provenire da animali preferibilmente allevati "a terra", in allevamenti nazionali, ed alimentati con mangimi autorizzati che non determinino odori e sapori anomali alle carni. Devono essere macellati e sezionati, in stabilimenti riconosciuti ai sensi del DPR 503-8/6/82, non devono aver subito alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo. Non è ammessa la detenzione di pollame con meno di 5 giorni dalla data di scadenza.</p> <p>Le carni avicole devono essere confezionate ed etichettate e riportare le seguenti informazioni (Reg. CEE 1906/90):</p> <p>numero riconoscimento macello e/o laboratorio di sezionamento denominazione di vendita del prodotto -taglio anatomico</p> <p>data di scadenza</p> <p>modalità di conservazione</p> <p>I polli devono presentare punta della carena non ossificata, avere buona conformazione, con le masse muscolari del petto ben sviluppate; carni di colore rosato tendente al giallo, non flaccide, di buona consistenza, non infiltrate di sierosità, macchie verdastre, edemi e ematomi.</p> <p>Le carni devono essere esenti da residui di sostanze farmacologicamente attive e da contaminanti ambientali e devono essere a norma di legge. È richiesta esclusivamente la fornitura di carni avicole fresche refrigerate; è ammesso l'utilizzo di carni avicole congelate solo per il confezionamento di diete speciali. La temperatura di conservazione delle carni refrigerate deve essere compresa tra -2°C e +4°C. Tale temperatura dovrà essere rispettata anche durante le fasi di trasporto che deve avvenire in condizioni igieniche ineccepibili.</p> <p>I parametri microbiologici di superficie del petto (in assenza quindi di pelle), dovranno essere i seguenti:</p> <p>Germi mesofili aerobi &lt; 500.000. ufc/cm<sup>2</sup></p> <p>E. Coli &lt; 100. ufc/cm<sup>2</sup></p> <p>Staf. Aureus &lt; 100. ufc/cm<sup>2</sup> Salmonella assenti su 25 cm<sup>2</sup></p> <p>Listeria Monocytogenes assenti su 25 cm<sup>2</sup></p> <p>Clostridi solf. &lt; 5. ufc/cm<sup>2</sup></p>
<b>PRODOTTI CONGELATI-CARATTERISTICHE</b>	<p>La temperatura durante il trasporto deve essere conforme a quanto prescritto dal DPR 26/03/1980, n. 327. I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge 30/04 /1962, n. 283 e successive modificazioni, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento di tali temperature. Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.Lgs. 109/92. Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0° e 4°C. È vietato: -lo scongelamento in acqua. -congelare un prodotto fresco o già scongelato Non devono presentare: -alterazioni di colore, odore o sapore; -bruciature da freddo; -parziali decongelazioni; -ammuffimenti; -fenomeni di putrefazione profonda. Il test di rancidità deve risultare negativo.</p>
<b>PRODOTTI DOLCI DA FORNO CONFEZIONATI</b>	<p>Si intendono prodotti dolci prodotti con farina di frumento o di mais. Le confezioni devono essere chiuse, riportano tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 22/01/92 e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non.</p>
<b>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI</b>	<p>Tutta la verdura fresca e surgelata deve essere 100% BIO.</p> <p>Sono da prediligere i prodotti italiani a "km 0" di categoria I.</p> <p>Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo. Essi debbono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Per i prodotti di qualità "extra" l'imballaggio deve essere nuovo. Per i prodotti venduti a "tara merce" il peso dell'imballaggio non deve superare il 12 % del peso del collo fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalate, spinaci, ecc-) il peso dei quali non deve superare il 18 % del peso del collo. Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno dei 5 % rispetto al calibro massimo o al calibro minimo. Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10 % dei pezzi contenuti in ciascun collo. Per i prodotti venduti alla rinfusa, sempre nella stessa varietà e qualità, la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20 % . In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili. In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni: a) denominazione e sede della ditta confezionatrice il prodotto; b) prodotto, varietà e tipo; c) qualifica di selezione "extra" o "prima" o "mercantile", ove prevista; d) calibratura con l'indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti, ove prevista. Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione. Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.</p>

<b>PRODOTTI SURGELATI - CARATTERISTICHE</b>	<p>Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.Lgs.27/01/1992 n°110 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei, come da D.L. 27/01/1992 n°110 e Decreto n°493 del 25/09/1995. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a +3°C. Gli alimenti surgelati, in base al D. Lgs. 110/92, devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto da contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione. I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.L. 27/01/1992 n°110. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta. Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra +0 e +4°C. E' vietato: -lo scongelamento in acqua del prodotto privo di confezione originale; -congelare un prodotto fresco o già scongelato I prodotti congelati non devono presentare: - alterazioni di colore, odore o sapore; - bruciature da freddo; -parziali decongelazioni; -ammuffimenti; -fenomeni di putrefazione profonda. Il test di rancidità deve risultare negativo.</p>
<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	<p>Si richieda la fornitura di prosciutti cotti di alta qualità (decreto 21 settembre 2005) di produzione nazionale, prodotti secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche.</p> <p>Deve essere costituito da coscia suina intera, non ricomposto. Deve essere senza polifosfati, e glutammati, caseinati, proteine di soia e rispondere alle seguenti caratteristiche generali: Aspetto: ovaleggiante Principale caratteristiche: mondata interna-accurata Aspetto al taglio: buona tenuta della fetta assenza di iridescenza, alveolatura, picchiettatura</p> <p>o altri difetti; Sapore: caratteristico Profumo: delicato Colore: rosa uniforme, con grasso di copertura bianco Consistenza: compatto, mai elastico.</p> <p>Deve essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione, comprese le colorazioni atipiche (verdastre e rossastre); essere di sapore gradevole e drogato in giusta misura; essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti; il prodotto deve avere carne rosa e chiara, compatta; grasso bianco sodo e ben rifilato.</p> <p>Parametri microbiologici: Lattici &lt; 200.000. ufc/g E. Coli &lt; 10. ufc/g Stafilococcus Aureus &lt; 10. ufc/g Anaerobi solf. Ridutt. &lt; 10. ufc/g Salmonelle assenti in 25 g Listeria Monocytogenes assenti in 25 g</p> <p>I prodotti devono essere confezionati sottovuoto, rivestiti con involucro plastico o carta alluminata, conservati e trasportati allo stato refrigerato, a temperature comprese tra +2°C e +6°C.</p> <p>Tutte le confezioni devono essere originali e sigillate e recare in modo visibile la data di scadenza. Non è ammessa la detenzione di prosciutto cotto con meno di 60 giorni dalla data di scadenza.</p>
<b>PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA (DOP)</b>	<p>Si richiede la fornitura di Prosciutto crudo di Parma, leggermente salato, di lunga stagionatura, disossato.</p> <p>Deve rispondere alle seguenti caratteristiche generali: Aspetto: Coscia intera, del peso minimale di kg 5</p> <p>Caratteristiche principali: Cosce selezionate, salate e stagionate in condizioni climatiche controllate. Sapore: dolce Aroma: delicato Colore: rosso vivo, con grasso di copertura bianco Consistenza: compatta, tenero, mai asciutto.</p> <p>Parametri chimici (Valore medio %) Proteine 24.4 pH 5.9 Sale 4.5 Aw 0.91</p> <p>Si richiedono gli stessi requisiti igienici indicati per il prosciutto cotto.</p>
<b>PROVOLA</b>	<p>Caratteristiche: -prodotto da puro latte vaccino fresco; -il grasso minimo deve essere il 44% sulla S.S.;</p> <p>-non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;</p> <p>-deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.</p>
<b>PROVOLONE</b>	<p>Caratteristiche: -prodotto da puro latte vaccino fresco; -il grasso minimo deve essere il 45% sulla</p>

	<p>S.S.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;</li> <li>-deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura; La denominazione Provolone è riservata ai prodotti indicati nel DPR n°129 del 30 ottobre 1955.</li> </ul>
<b>PRUGNE SCIROPATE</b>	<p>Tutta la frutta deve essere 100% BIO.</p> <p>Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982. Le prugne devono presentare le seguenti caratteristiche: -intere; -con nocciolo. Per i prodotti sopra indicati il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero. L'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992.</p>
<b>QUARTIROLO LOMBARDO DOP</b>	<p>Caratteristiche: -formaggio a denominazione di origine, D.P.C.M. 10 maggio 1993 -prodotto da puro latte vaccino fresco; -il grasso sulla S.S.: non inferiore al 30% per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato; -il periodo di maturazione si protrae da 5 a 30 giorni per il tipo a pasta tenera, dopo 30 giorni il prodotto è commercializzato come “quartirolo lombardo” maturo; -deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto; -deve essere individuata la provenienza geografica; -non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.</p>
<b>RICOTTA DI VACCA</b>	<p>Derivato del latte, per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg CE 853/2004, preconfezionata all'origine. Si richiede ricotta pastorizzata confezionata in vaschette termosaldate. Non sono ammessi conservanti.</p> <p>Il prodotto non deve presentare umidità superiore a 60-65%.</p> <p>Per la ricotta valgono gli stessi parametri microbiologici della crescita.</p> <p>Non è ammessa la detenzione di ricotta con meno di 8 giorni dalla data di scadenza.</p>
<b>RISO</b>	<p>E' richiesta la fornitura di varietà diverse di riso in funzione dell'utilizzo gastronomico: riso superfino Arborio o Roma, parboiled, per la preparazione di risotti ed insalate di riso; riso fino Ribe, o altra varietà analoga, per la preparazione di minestre. Potrà essere fornito, indipendentemente dalla varietà utilizzata, riso parboiled.</p> <p>Il riso deve corrispondere al 1° grado per la qualità richiesta, deve provenire dall'ultimo raccolto e deve essere esente da difetti: per le caratteristiche merceologiche e di qualità si fa riferimento alle vigenti disposizioni legislative. Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente sottovuoto, in confezione da max kg 5, fatta eccezione per il riso parboiled. Il riso deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti (Filtch-test: negativo), nonché da muffe o alte alterazioni di tipo microbiologiche. Alla consegna il riso deve essere secco, con un tenore di umidità non superiore al 14%.</p> <p>Non è ammessa la detenzione di riso con meno di 12 mesi dal termine minimo di conservazione</p>
<b>ROBIOLA</b>	<p>Caratteristiche: -prodotti da puro latte vaccino fresco; -il grasso minimo sulla S.S. deve essere il 50%,</p> <p>D.M. 29 dicembre 1973 -devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura; -devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto; -non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.</p>
<b>SALE MARINO FINE E GROSSO</b>	<p>Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale. Ai sensi delle disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica si richiede la fornitura di sale marino iodato (LEGGE 21 marzo 2005, n.55).</p>
<b>SCAMORZA</b>	<p>Caratteristiche: -prodotto da puro latte vaccino fresco; -il grasso minimo deve essere il 44% sulla S.S.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;</li> <li>-deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.</li> </ul>
<b>SPECK</b>	<p>Si intende preparato con tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi. Deve essere conforme al D.Lgs. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L. L'umidità deve essere compresa tra il 29 e il 43%; le proteine tra il 20 e il 24%; i lipidi tra il 29 e il 33%.</p>



<b>SPEZIE ED AROMI</b>	Devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. del 25/01/1992, n°107. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi di parassitari. Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.
<b>STRACCHINO</b>	<p>Caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-prodotti da puro latte vaccina fresco,</li> <li>-il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.;</li> <li>-la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;</li> <li>-non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;</li> <li>-devono essere venduti in confezioni sigillate;</li> <li>-devono presentare buone caratteristiche microbiche.</li> </ul>
<b>SUCCHI DI FRUTTA (AGRUMI)</b>	<p>Tutta la frutta deve essere 100% BIO.</p> <p>Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n°489 del 18 maggio 1982 e successive modifiche. Per gli agrumi il succo deve essere provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero, conformemente alle buone norme di fabbricazione. E' consentita l'aggiunta di zuccheri, nel rispetto di quanto previsto dal D.P.R. 489/82. I prodotti devono riportare sull'imballaggio: - denominazione a loro riservata -elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità -nome della ditta produttrice -nome della ditta confezionatrice -luogo di produzione -la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri -il termine minimo di conservazione come da D.P.R. n°489 del 18 maggio 1982. Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione. Il prodotto deve essere consegnato in tetrabrik.</p>
<b>SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA ETC)</b>	<p>Tutta la frutta deve essere 100% BIO.</p> <p>Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n°489 del 18 maggio 1982 e successive modifiche. Per gli zuccheri impiegati si demanda alla Legge n°139 del 31 marzo 1980 art.1. I prodotti devono riportare sull'imballaggio: -denominazione a loro riservata -elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità -nome della ditta produttrice -nome della ditta confezionatrice -luogo di produzione -la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri -il termine minimo di conservazione come da D.P.R. n°489 del 18 maggio 1982. Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione. Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti. Il prodotto deve essere consegnato in tetrabrik.</p>
<b>SUCCHI E POLPA DI FRUTTA</b>	<p>Tutta la frutta deve essere 100% BIO.</p> <p>Devono essere ottenuti con purea di frutta di recente produzione e con l'impiego di un processo di lavorazione che garantisca l'igienicità della preparazione e la buona conservazione del prodotto. Essi devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate. Devono, inoltre, essere privi di sostanze vegetali non genuine o guaste o marcescenti che ne alterino la composizione. Devono essere al naturale, contenenti un tenore minimo di succo e/o in purea pari al 40-50% di frutta, come da disposizioni legislative, privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidanti. Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca in contenitori tetrabrik da ml 200. Non è ammessa la detenzione di succhi e polpa di frutta con meno di 6 mesi dal termine minimo di conservazione.</p>
<b>SUCCO DI LIMONE</b>	<p>Tutta la frutta deve essere 100% BIO.</p> <p>Prodotto ottenuto esclusivamente da spremitura di limoni. Succo di limone (100%).</p>
<b>TALEGGIO DOP</b>	<p>Caratteristiche: -formaggio a denominazione d'origine, D.P.R. dei 15 Settembre 1998 e D.M. del 9 Settembre 1994; -la zona di produzione deve essere la regione Lombardia; -prodotto da puro latte vaccino fresco; -la stagionatura deve essere di 40 giorni; -il grasso minimo presente sulla sostanza secca deve essere il 48%; -l'umidità media a 70 giorni deve essere 38%; -la forma deve essere parallelepipedica quadrangolare, con superfici regolari e piane; -la crosta deve essere compatta, di colore rosato e spessore di 2-4 mm; -la pasta deve essere compatta, di colore giallo paglierino e con occhiatura rada ad "occhio di pernice". Il sapore deve essere dolce, delicato e leggermente aromatico.</p>
<b>TONNO ALL'OLIO D'OLIVA</b>	<p>La denominazione di "tonno" è riservata esclusivamente ai tonnididi delle specie come da D. L. 07.07.27</p> <p>n. 1548 e dovrà essere in olio d'oliva o in olio extravergine d'oliva. Il tonno in scatola sott'olio deve essere prodotto o confezionato in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Per i recipienti contenenti tonno è consentita una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6% (R.D. 1427/29). Sulle confezioni deve figurare il numero di riconoscimento ufficiale dello stabilimento di produzione.</p> <p>I contenitori non devono presentare difetti come bombature, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.</p> <p>Caratteristiche sensoriali</p> <p>Odore: gradevole e caratteristico,</p>

	<p>Colore: caratteristico, uniforme, rosa all'interno (non ammissibile inverdimento o bruciature dovute a sovrasterilizzazione)</p> <p>Sapore: gradevole e caratteristico (assenza di odore o sapore sgradevoli) Consistenza: compatta e uniforme, non stopposa</p> <p>Presentazione: consistente in una o più porzioni di massa muscolari tali da ottenere un trancio intero ricostituito; minima presenza di briciole o frammenti. Assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, macchie o grumi di sangue), assenza di macchie o colorazioni anomale.</p> <p>Parametri microbiologici: sterilità commerciale su 20 confezioni per formato, per lotto. Parametri chimico-fisici:</p> <p>Valori medi indicativi min MAX</p> <p>% sale 1,6 2,0</p> <p>pH 5.8 6,2</p> <p>% umidità 60 70</p> <p>% di acqua in olio - 8</p> <p>perossidi meq 02/kg - 15</p> <p>mercurio ppm - 0,7</p> <p>istamina ppm - 100</p> <p>Non è ammessa la detenzione di tonno all'olio di oliva con meno di 12 mesi dal termine minimo di conservazione.</p>
<b>TRANCI DI NASELLO CONGELATO</b>	<p>Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -1 8°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata al termine dello scongelamento. I tranci non devono presentare: -bruciature da freddo -grumi di sangue; -pinne o resti di pinne; -residui di membrane/parete addominale; -colorazioni anomale; -attacchi parassitari. Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.</p> <p>Parametri chimici</p> <p>TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g. TVN (basi azotate volatili) &lt;30 mg/100 g. Parametri fisici: Glassatura 5%, Calo peso 10%</p> <p>Deve essere conforme alla normativa vigente.</p>
<b>TROTE CONGELATE EVISCERATE</b>	<p>Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a - 18 °C.</p> <p>La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.</p> <p>La pelle deve presentare colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti;</p> <p>deve essere integra ed esente da lacerazioni. , La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole.</p> <p>La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata al termine dello scongelamento.</p> <p>I pesci eviscerati non devono presentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-alterazioni di forma;</li> <li>-eccessiva disidratazione o bruciatura da freddo;</li> <li>-colorazioni anormali;</li> <li>-lesioni cutanee;</li> <li>-odori anormali;</li> <li>-tagli nelle cavità addominali;</li> <li>-resti di viscere</li> <li>-ventre rotto o lische ventrali distaccate;</li> <li>-lavaggio insufficiente.</li> </ul>

<p><b>UOVA FRESCHE CATEGORIA "A" DA ALLEVAMENTO ALL'APERTO "1" O A TERRA "2"</b></p>	<p>Per le sole preparazioni in cui è prevista una cottura prolungata in forno potranno essere utilizzate uova fresche intere di categoria "A". Le uova dovranno essere esclusivamente di gallina, di provenienza nazionale, fresche, ed avere tutte le caratteristiche attribuite dal Regolamento CEE n. 1274/91 del 15.05.91 e successive modifiche alle uova appartenenti alla categoria "A":</p> <p>Parametri merceologici</p> <p>peso: da 55 gr. a 60 gr.</p> <p>guscio e cuticola: normali, puliti, intatti</p> <p>camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm., immobile</p> <p>albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura</p> <p>turlo: visibile alla speratura soltanto come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura</p> <p>germe: sviluppo impercettibile; • odore: prive di odori estranei.</p> <p>Le uova non debbono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento, né prima né dopo la classificazione. Le uova potranno essere sottoposte a controlli per il riconoscimento dello stato di freschezza. In particolare le uova una volta sgusciate e poste su un piatto dovranno presentare:</p> <p>-turlo centrale tondeggianti e non appiattiti; -albume in due fasi ben evidenti e separate. Il guscio dovrà presentarsi intatto e pulito. Si potrà ricorrere anche ad esame batteriologico per la ricerca di salmonelle spp che dovranno essere assenti in 25 gr nel turlo e sul guscio. Gli imballaggi e l'etichettatura devono avere le caratteristiche previste dai Regolamenti CE sopra menzionati e loro successive modifiche.</p> <p>In particolare sull'etichetta dovrà comparire:</p> <p>-la data di durata minima</p> <p>-la data d'imballaggio</p> <p>-la categoria di qualità</p> <p>-la categoria di peso</p> <p>-il numero del centro d'imballaggio, il nome, la ragione sociale e la sede del centro d'imballaggio</p> <p>-il riferimento al sistema di allevamento ed un'indicazione dell'origine delle uova.</p> <p>Presso la dispensa delle mense le uova dovranno essere conservate in frigorifero tra +4 e +10°C.</p> <p>Non è ammessa la detenzione di uova fresche intere con meno di 15 giorni dalla data di durata minima.</p>
<p><b>UOVA PASTORIZZATE CONFEZIONATE</b></p>	<p>Tali prodotti dovranno essere ottenuti in conformità al D. L.vo 04.02.93 n. 65 (attuazione Direttiva 89/437/CEE).</p> <p>Le uova pastorizzate confezionate dovranno essere mantenute in frigorifero a temperatura non superiore a +4°C</p> <p>I prodotti d'uovo pastorizzati dovranno essere ottenuti esclusivamente da uova di gallina di cat. "A" e dovranno soddisfare i seguenti parametri microbiologici:</p> <p>Carica batterica totale &lt; 100.000 UFC /g Enterobatteri &lt; 100 UFC /g</p> <p>Stafilococco aureo &lt; 10 UFC /g</p> <p>Salmonella spp. assenza in 25 g</p>
<p><b>VERDURE MISTE SURGELATE PER MINESTRONE</b></p>	<p>Tutta la verdura fresca e surgelata deve essere 100% BIO.</p> <p>Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre: -devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati; -non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, attacchi di insetti né malformazioni; - non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti; -devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; -l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; -la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato; -il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20 %.</p> <p>Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali. La composizione merceologica deve essere la seguente: patate: 25% +/- 3% carote: 17% +/- 3% pomodori: 9% +/- 3% fagiolini: 8% +/- 3% borlotti: 7,5% +/- 3% zucchine: 6,5% +/- 3% piselli: 10% +/- 3% porri: 4% +/- 3% sedano: 4% +/- 3% cavolfiori: 4% +/- 3% verza: 4% +/- 3% prezzemolo: 0,5% +/- 3% basilico: 0,5% +/- 3%</p>

<b>YOGURT INTERO ALLA FRUTTA</b>	<p>Tutta la frutta deve essere 100% BIO.</p> <p>Il prodotto deve essere ottenuto da latte pastorizzato fermentato con <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i>, deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero. Lo yogurt somministrato deve essere in confezioni monodose da gr. 125. Per la sua conservazione lo yogurt va mantenuto ad una temperatura non superiore a +4°C. Le caratteristiche e le proprietà del prodotto sono legate alla presenza di tali fermenti lattici vivi e attivi, presenti nel prodotto in quantità non inferiore a 1.000.000 /g.</p> <p>Parametri microbiologici Coliformi &lt; 10 / ml <i>Staphilococcus aureus</i> &lt; 10 / ml  <i>Listeria monocytogenes</i> assenza in 1 g <i>Salmonella</i> spp. assenza in 25 g</p> <p>I parametri chimici:</p> <p>I conservanti e gli inibenti devono essere assenti sia nello yogurt intero che in quello alla frutta;  L'acidità determinata come acido lattico non deve essere inferiore allo 0.8%</p> <p>In ogni momento potranno essere richieste al fornitore le relative certificazioni attestanti l'adeguatezza del prodotto ai parametri richiesti.</p> <p>Non è ammessa la detenzione di yogurt intero/alla frutta con meno di 15 giorni dalla data di scadenza.</p>
<b>ZAFFERANO</b>	<p>Prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del <i>Crocus Sativus</i> L.. È richiesta la fornitura di zafferano in polvere o liquido, in involucri sigillati, regolarmente etichettate secondo quanto previsto dal D.lgs 109/92.</p>

### PRODOTTI SENZA GLUTINE

Vengono utilizzati per bambini e adulti che presentano intolleranza al glutine.

Tutti i prodotti utilizzati devono essere presenti nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.

Sono normalmente richiesti: pasta, pasta all'uovo, pane, basi per pizza, crackers, biscotti, merendine, fette biscottate.

<b>FETTE BISCOTTATE SENZA GLUTINE</b>	<p>Requisiti qualitativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;</li> <li>- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;</li> <li>- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;</li> <li>- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;</li> <li>- confezione monoporzione. Confezionamento:</li> <li>- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;</li> <li>- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;</li> </ul> <p>Shelf-life residua alla consegna: 70%</p>
<b>PASTA SENZA GLUTINE</b>	<p>Requisiti qualitativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;</li> <li>- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie bianche e nere; spezzatura o tagli; bottatura o bolle d'aria;</li> <li>- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;</li> <li>- per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) tempo di cottura</li> <li>b) resa (aumento di peso con la cottura)</li> </ul> </li> <li>- le proteine contenute devono provenire da uova o latte ; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%;</li> <li>- il prodotto deve essere esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;</li> <li>- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;</li> <li>- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiologiche e fungine.</li> </ul> <p>Confezionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;</li> <li>- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.</li> </ul> <p>Shelf-life residua alla consegna: 70%</p>

<p><b>BISCOTTI SENZA GLUTINE</b></p>	<p>Requisiti qualitativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;</li> <li>-deve possedere una perfetta lievitazione e cottura;</li> <li>-devono essere completamente assenti il glutine e le proteine dell'uovo;</li> <li>- i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione;</li> <li>- è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;</li> <li>-non deve essere dolcificato con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio;</li> <li>-non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie, spezzatura o tagli; rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;</li> <li>-deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;</li> <li>-non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;</li> <li>-deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.</li> </ul> <p>Confezionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-deve garantire un'idonea protezione del prodotto;</li> <li>- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.</li> </ul> <p>Shelf-life residua alla consegna: 70%</p>
--------------------------------------	--

**- SEZIONE III -**  
**MATERIALE UTILI AL SERVIZIO**  
**CARATTERISTICHE TECNICHE**

**Tutti i materiali dovranno essere in possesso di certificazione MOCA – rif. Reg. CE n. 1935/2004**

**CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE**

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

**CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO**

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

**CARRELLO ISOTERMICO IN POLIPROPILENE**

Carrello isotermico in polipropilene dotato di porta a tenuta ermetica; provvisto di coppie di guide interne per l'alloggiamento dei vassoi o contenitori Gastronorm. Struttura dotata di maniglie per il trasporto. Paracolpi su tutti il perimetro della struttura esterna. Provvisto di ruote dotate di freni.

**CARRELLO ISOTERMICO IN ACCIAIO**

Contentitore carrellato con porta in acciaio inox 18/10. Contentitore e porta con pareti a intercapedine, isolati con poliuretano espanso privo di CFC. Interno liscio con coppie di guide sagomate per inserimento di contenitori Gastronorm 1/1. Porta anteriore su lato anteriore con guarnizione perimetrale omologata per alimenti. Porta con maniglione di spinta applicato, isolato. Porta liscia internamente ed esternamente con chiusure a scatto. Ruote in acciaio inox 18/10 anticorrosione, due ruote fisse, due piroettanti. Paraurti angolari esterni a protezione del fondo carrello.

**CARRELLO IN POLIPROPILENE MULTIPORZIONE A RISCALDAMENTO/RAFFREDDAMENTO ATTIVO**

Carrello in polipropilene multiporzione privo di saldature e di angoli vivi; resistente agli urti; cerniere in plastica indeformabili; chiusure in acciaio inox; funzionamento a 12V o a 220V con trasformatore per garantire il legame caldo o il legame freddo; gruppo a bassa potenza. Dotato di due ruote fisse e due con freno, vano interno dotato di guide per l'inserimento di bacinelle GN, accessibile mediante porta su cerniere con guarnizione di chiusura.

**CONTENITORI IN POLIPROPILENE MULTIPORZIONE A RISCALDAMENTO/RAFFREDDAMENTO ATTIVO**

Contentitore in polipropilene multiporzione con coperchio dello stesso materiale realizzato in stampaggio rotazionale in un blocco unico, privo di saldature e di angoli vivi; resistente agli urti; cerniere in plastica indeformabili, chiusure in acciaio inox; funzionamento a 12V o a 220V con trasformatore per garantire il legame caldo o il legame freddo; gruppo a bassa potenza.

Contentitore idoneo per l'alloggiamento di Gastronorm 1/1 o relativi sottomultipli.

## **ARMADIO CARRELLO NEUTRO**

Armadio carrello neutro con struttura interamente in acciaio inox 18/10; pareti laterali e intermedie con supporti portavassoi/bacinelle sagomati di tipo stampato e protezioni contro la fuoriuscita dei vassoi/bacinelle. Vano chiuso su tre lati. Porte con parete a intercapedine isolata con poliuretano espanso. Maniglione ergonomico in plastica. Possibilità di bloccaggio delle porte. Paraurti perimetrale. Tetto del carrello con bordo di 25 mm sul lato anteriore e posteriore. Ruote in acciaio inox diametro 200 mm., con due ruote piroettanti e due ruote fisse.

## **VASSOIO NEUTRO**

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

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

Vassoio isotermico per distribuzione pasti; struttura monoblocco modulare per l'alloggiamento di diversi tipi di stoviglie/vasellame. In polipropilene resistente al lavaggio in lavastoviglie; isolato termicamente con schiume poliuretaniche ad alta densità; dotato di coperchio totale con portascheda, in grado di mantenere gli alimenti freddi e caldi nello stesso vassoio. Impilabile per il trasporto. Completo di set di piatti in ceramica (1 piatto fondo, 1 piatto piano, 1 piatto dolce/frutta, 1 coppetta) e posate in acciaio inox (1 forchetta, 1 coltello, 1 cucchiaio, 1 cucchiaino).

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

Vassoio isotermico per distribuzione pasti; struttura monoblocco modulare per l'alloggiamento di diversi tipi di stoviglie/vasellame. In polipropilene resistente al lavaggio in lavastoviglie; isolato termicamente con schiume poliuretaniche ad alta densità; dotato di coperchio totale con portascheda, in grado di mantenere gli alimenti freddi e caldi nello stesso vassoio. Impilabile per il trasporto. Completo di set di piatti (1 piatto fondo, 1 piatto piano, 1 piatto dolce/frutta, 1 coppetta) e posate (1 forchetta, 1 coltello, 1 cucchiaio, 1 cucchiaino) lavabili sanificabili e/o compostabili (nel caso di utilizzo in emergenza e quindi in assenza di stoviglie lavabili sanificabili).

## **VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE**

Vaschetta monoporzione in polipropilene resistente agli sbalzi di temperatura da -50°C a \*120°C; lavabile, priva di spigoli vivi, impilabile; misure conformi agli standard europei GN; chiudibile con pellicola o con coperchio nello stesso materiale della vaschetta.

## **PIATTO FONDO IN MELAMINA**

Piatto fondo in melamina; materiale idoneo al contatto coi cibi; lavabile in lavastoviglie; superficie resistente all'usura e ai graffi; profilo dal bordo piatto con aletta e fondo rinforzati, diametro mm 230.

## **PIATTO PIANO IN MELAMINA**

Piatto piano in melamina; materiale idoneo al contatto coi cibi; lavabile in lavastoviglie; superficie resistente all'usura e ai graffi; profilo dal bordo piatto con aletta e fondo rinforzati, diametro mm 240.

## **PIATTO DOLCE/FRUTTA IN MELAMINA**

Piatto per dolce o frutta in melamina; materiale idoneo al contatto coi cibi; lavabile in lavastoviglie; superficie resistente all'usura e ai graffi; profilo dal bordo piatto con aletta e fondo rinforzati, diametro mm 190.

## **BICCHIERI IN MELAMINA**

Bicchieri in melamina; materiale idoneo al contatto coi cibi; lavabile in lavastoviglie; superficie resistente

all'usura e ai graffi; profilo dal bordo piatto con aletta e fondo rinforzati.  
Capacità 200 cc.

#### **BICCHIERI DURALEX**

Bicchieri realizzati in vetro infrangibile (durex), resistente agli urti, all'acqua bollente della lavastoviglie, al calore del forno a micro-onde.  
Capacità 200 cc.

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

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

#### **TOVAGLIOLO DI CARTA**

Tovagliolo composto da ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, tinta unita di colore bianco. Dimensioni mm 330x330.

#### **TOVAGLIETTE DI CARTA**

Tovaglietta realizzata in carta tinta unita di colore bianco e biodegradabile. Conforme a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e s.m.i. Dimensioni mm 300x450.

#### **TOVAGLIA DI CARTA / PLASTICA**

Tovaglia realizzata in carta tinta unita di colore bianco e biodegradabile / plastica. Conforme a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e s.m.i. Dimensioni mm 1200x1800.

#### **PIATTO FONDO DI CERAMICA**

Piatto fondo in ceramica inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva, resistente agli urti ed alle punte acuminate di forchette e coltelli; lavabile in lavastoviglie.  
Diametro mm 230.

#### **PIATTO PIANO DI CERAMICA**

Piatto piano in ceramica inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva, resistente agli urti ed alle punte acuminate di forchette e coltelli; lavabile in lavastoviglie.  
Diametro mm 240.

#### **PIATTO DOLCE/FRUTTA DI CERAMICA**

Piatto dolce/frutta in ceramica inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva, resistente agli urti ed alle punte acuminate di forchette e coltelli; lavabile in lavastoviglie.  
Diametro mm 190.

#### **COPPETTA DI VETRO**

Coppetta in vetro temperato e trasparente, resistente agli urti e all'acqua bollente; lavabile in lavastoviglie.  
Diametro mm 150.

#### **BICCHIERE DI VETRO**

Bicchiere in vetro temperato e trasparente, resistente agli urti e all'acqua bollente; lavabile in lavastoviglie.  
Capacità 200 cc.

#### **CARAFFA DI VETRO PER ACQUA**

Caraffa in vetro per acqua; vetro temperato e trasparente, resistente agli urti e all'acqua bollente; lavabile in



lavastoviglie.

#### **POSATE DI ACCIAIO INOX**

Posate in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.

- 14a) forchetta
- 14b) coltello
- 14c) cucchiaio
- 14d) cucchiaino
- 14e) forchetta dolce/frutta

#### **CESTINO PORTAPANE DI ACCIAIO INOX**

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

#### **CESTINO PORTAPANE DI POLICARBONATO**

Cestino portatane in policarbonato; lavabile in lavastoviglie. Dimensioni diametro mm 200 (per 4 utenti).