

ALLEGATO A) al Capitolato Speciale

## DESCRIZIONE GENERI DI VITTO

### 1. Pasta alimentare

La pasta dovrà essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione; dovrà avere colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea.

Dovrà essere priva di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura. Non dovrà presentarsi frantumata, alterata ed avariata. Dovrà essere immune da parassiti animali e vegetali. Rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina.

Gli involucri della pasta dovranno recare, in lingua italiana, il nome o la ragione sociale della ditta produttrice e la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione e il tipo di pasta, il peso netto e tutte le ulteriori informazioni previste dalle normative vigenti.

#### 1.1. Pasta di semola di grano duro

La pasta denominata "pasta di semola di grano duro" dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- Essere confezionata con farina di grano duro tipo 0, di pura semola, ed acqua con i requisiti previsti dalle vigenti normative;
- Umidità: max 12,50%
- Acidità in gradi, su 100 parti di sostanza secca: max. 4
- Ceneri, su 100 parti di sostanza secca: min. 0,70 – max. 0,90
- Cellulosa c.s.: min. 0,20 – 0,45
- Sostanze azotate c.s. 10,50

La pasta di semola non dovrà contenere tracce di uova o derivati.

Formati richiesti: spaghetti e spaghettini, mezze penne rigate, fusilli, stortelli, sedanini rigati, ditalini e ditali rigati, pipette, bavette, chifferi, conchiglie, corallini, farfalle, gnocchetti sardi, ruote, chioccioline rigate, orecchiette, pennette rigate ed inoltre nel formato tipo "piccolini" fusilli, pipe rigate, conchiglie, farfalle, penne rigate e tortiglioni.

Confezioni richieste: max 5 kg

#### 1.2. Pasta secca all'uovo

La pasta all'uovo dovrà essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni chilogrammo di semola. La pasta dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- Umidità: max 12,50 %
- Acidità in gradi, su 100 parti di sostanza secca: 5
- Ceneri, su 100 parti di sostanza secca: min. 0,85 – max 1,10
- Cellulosa c. s.: min. 0,20 – max. 0,45
- Sostanze azotate c.s. 12,50

Formati richiesti: fidelini, tagliolini, fettuccine, tagliatelle paglia e fieno, pappardelle, anellini, farfalline, grattini, margherite, quadretti, stelline, filini, puntine, capelli d'angelo, risi

Confezioni richieste: max 5 kg

#### 1.3. Pasta fresca ripiena

I prodotti dovranno avere aspetto omogeneo, odore tipico, buon rapporto tra pasta e ripieno e colore caratteristico della pasta all'uovo. Nelle confezioni sarà tollerata la presenza - in

misura non superiore al 2 % - di pezzi rotti, aperti o raggruppati. Dopo la cottura i prodotti dovranno presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica. Il ripieno dovrà essere compatto ma non gommoso, di aspetto e sapore caratteristico, aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusti. Tutti i prodotti dovranno essere forniti in confezioni perfettamente integre, al fine di garantire nel modo migliore la conservazione del contenuto, oltre a possedere tutti i requisiti previsti dalle normative vigenti in materia.

Formati richiesti: tortellini

Confezioni richieste: max kg 1

## 2. Riso

Il riso da fornire dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge.

La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti, sono determinati con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente ai sensi delle Leggi 18/03/1958 – n. 325 e 05/06/1962 – n. 586, in vigore al momento della consegna.

Il riso dovrà, comunque, essere dell'ultimo raccolto ed avere subito una lavorazione di secondo grado, essere fresco di pila, ben secco, ben spagliato e mercantile sulla buona media dell'annata; dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni odore di muffa ed impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti); non dovrà essere, inoltre, né alterato, né avariato; dovrà, infine, resistere alla cottura per non meno di quindici minuti, senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

Formati richiesti:

**Riso vialone nano**

**Riso Parboiled fine ribe.**

Confezioni richieste: 1 kg sottovuoto per il formato Vialone; 5 kg per il formato Parboiled.

## 3. Formaggi, yogurt, latte

### 3.1. Formaggi

I formaggi da fornire devono essere freschi, muniti di date di scadenza e/o confezionamento e essere di ottima qualità. Per i prodotti a denominazione di origine protetta e quelli ad indicazione geografica protetta dovranno essere rispettate le caratteristiche merceologiche e di confezionamento previste dalla normativa e dai disciplinari di produzione approvati da specifiche norme. I formaggi non devono presentare alterazioni esterne, devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura. Non devono pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate ecc.). Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati colorati all'interno ed all'esterno. Non devono avere la crosta formata artificialmente né essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire l'odore ed il sapore dei formaggi maturi. I formaggi "di origine" e "tipici" dovranno, inoltre, corrispondere alle disposizioni previste dalla normativa vigente inerente al loro riconoscimento e alla commercializzazione delle parti preconfezionate.

In particolare:

**GORGONZOLA** : prodotto maturo: dovrà essere prodotto con latte vaccino pastorizzato intero, a pasta cruda:

stagionatura minima 2-3 mesi in ambienti con il 90% di umidità relativa;

crosta ruvida, rossiccia;

pasta di colore bianco paglierino, screziata di muffe;

consistenza cremosa;

sapore caratteristico, tendente al piccante;  
grasso minimo sulla sostanza secca 48%.

FORMAGGIO CRESCENZA : dovrà essere di buona qualità, di recente produzione, proveniente da latte intero, con contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%. La pasta, dovrà essere senza crosta, morbidissima, burrosa e mantecata, di colore bianco o lievemente giallognolo.

Il sapore dovrà essere dolce con lievi sfumature acidule.

MOZZARELLA IN FILONE, IN BOCCONCINI DA GR. 100 : dovrà essere di pasta filata ottenuta con latte vaccino intero.

RICOTTA: dovrà essere ottenuta dal siero, eventualmente acidificato, residuo di lavorazione del formaggio vaccino o ovino, freschissima e magra;

MASCARPONE: dovrà essere prodotto al massimo da 10 giorni, esclusivamente con panna fresca, con l'aggiunta di acido citrico e dovrà avere le seguenti caratteristiche:

colore bianco;

consistenza compatta e untuosa;

sapore delicato;

contenuto in grasso 45-55%, in proteine 7-8%, in acqua 45-50%.

### **3.2. Yogurt**

Lo yogurt dovrà essere prodotto con latte intero o magro pastorizzato e omogeneizzato. Lo yogurt bianco dovrà avere un sapore acidulo, mentre quello alla frutta e cereali dovrà avere un gusto dolce- aromatico con leggera vena acidula. Di aspetto dovrà essere denso ed omogeneo senza la presenza di pezzetti di confettura nelle varietà con frutta. Il prodotto dovrà arrivare al consumo dopo aver superato tutti i controlli analitici volti a garantire la genuinità e la salubrità nel rispetto delle normative specifiche. Non è ammessa la presenza di sostanze conservanti.

Il grasso presente sulla sostanza secca dovrà avere i seguenti valori:

YOGURT BIANCO INTERO: 30% circa

YOGURT BIANCO MAGRO: 0,1% circa

YOGURT CON FRUTTA : 18% circa.

## **4. VERDURE SURGELATE**

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione, sapore e odore caratteristici delle singole specie, ben lavate e perfettamente esenti da corpi estranei e qualsiasi avaria od alterazione. Le verdure non devono avere consistenza legnosa né apparire spappolate. I prodotti non devono presentare i seguenti difetti: alterazione di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione profonda.

Le verdure dovranno essere in confezioni massime da kg. 2,5

Purè naturale di verdure cotte: si intende il prodotto ottenuto a partire da verdure finemente passate. La consistenza del prodotto deve essere cremosa con assenza di grumi troppo grandi che rendano una percezione di sgradevole rugosità alla degustazione. Il prodotto deve possedere le caratteristiche microbiologiche previste dalla normativa vigente.

## **5. PESCE SURGELATO/CONGELATO**

Il tessuto muscolare del pesce dovrà essere di colorito chiaro ed esente da soffusi di colorito marrone per la formazione di metamioglobina; i grassi non dovranno aver subito fenomeni

ossidativi ed i tessuti superficiali debbono essere esenti da bruciature di congelazione. Dovranno inoltre essere rispettate le normative vigenti per quanto riguarda la conservazione ed il trasporto.

PLATESSA : dovrà essere senza pelle, lati bianchi, spine e senza resti di sangue. I filetti dovranno essere glassati e congelati individualmente. La glassatura dovrà essere al massimo del 30% .

FILETTO DI TROTA SALMONATA : il prodotto dovrà presentarsi ben pulito, senza testa, coda ed interiora, non rancido, senza odore ammoniacale, assente da parassiti, corpi estranei e spine. Dovrà essere di provenienza nazionale, di consistenza soda, non stopposa, non fibrosa e con una glassatura massima del 10%;

SEPIE INTERE PULITE : il prodotto dovrà presentarsi pulito, senza corpi estranei, con glassatura massima del 20%;

TRANCI PESCE SPADA : il prodotto dovrà essere pulito, senza corpi estranei, singolarmente surgelati con glassatura massima del 10% .

BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO IMPANATI : il prodotto dovrà avere almeno il 65% di merluzzo ed un peso di gr. 25 cad./uno

CUORE DI FILETTO DI MERLUZZO : il prodotto dovrà pesare circa gr. 100 in un unico pezzo, essere singolarmente confezionato e surgelato, senza corpi estranei e senza spine.

## **6. PRODOTTI VARI SURGELATI**

I prodotti devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle normative vigenti. I prodotti non devono presentare i seguenti difetti: alterazione di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione profonda.

### CANNELLONI DI MAGRO

I cannelloni dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- essere ripieni di ricotta e spinaci

### PASTICCIO DI CARNE ALLA BOLOGNESE

Il pasticcio di carne dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- confezionato con carne mista di suino e bovino;

### INVOLTINI DI POLLO E TACCHINO CON SALVIA E PANCETTA

Gli involtini dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- essere senza pelle e senza ossa;
- essere legati singolarmente;
- essere in pezzatura da Gr. 100;
- consegnati in confezioni da Kg. 2 circa

### GNOCCHETTI DI PATATE

Gli gnocchetti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- essere di patata;
- contenere uova fresche pastorizzate;
- avere un peso di Gr.2,3 cad./uno
- non contenere semola di grano duro.

### CROCCHETTE CON POLLO SURGELATE

Il prodotto dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- avere almeno il 25% di carne di pollo e il 25% di carne di tacchino
- avere un peso di gr. 15 circa cad.

#### CRÊPES CON RIPIENO

Il prodotto dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- essere disponibile nei seguenti gusti (pomodoro, funghi, melanzane, formaggio)
- essere da gr. 60 circa
- tipo Sofficini Findus

#### POLPETTONE PRONTO CON TACCHINO TIPO BON ROLL GELO

Il prodotto dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- avere almeno il 65% di carne di tacchino e il 10% di carne di suino
- pesare circa gr. 700 cad./uno

### **7. CARNE FRESCA E SURGELATA/CONGELATA**

#### CARNE BOVINA E SUINA

Le carni e tutte le preparazioni a base di carne dovranno provenire da stabilimenti di macellazione, laboratori di sezionamento e di produzione comunitari o nazionali in possesso dei bolli sanitari CE a norma della legislazione nazionale e dei regolamenti CE 853/2004, 854/2004, 2074/2005, 2076/2005 e disposizioni collegate e di applicazione.

L'etichettatura deve essere chiara e leggibile e conforme alle disposizioni indicate nelle seguenti normative: D. Lgs 109/92, Reg. CE 1760/2000, D.M. del 30/08/2000 (indicazioni relative al sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura) Reg. CE 178/2002, D.P.R. 227/92 e s.m.i. e D. Lgs 537/92 e s.m.i.

La carne dovrà essere esente da sostanze estrogeniche ed inibenti, priva di sostanze ad azione antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze utilizzate per migliorarne artificialmente l'aspetto e la consistenza e che possano nuocere alla salute umana, come definito nelle direttive del consiglio CEE 86/469 del 16.9.1986, dal D. Lgs 118/92 e dal D. Lgs 119/92.

I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto utilizzando involucri e materiali di imballaggio conformi alle disposizioni vigenti. Saranno respinte le confezioni sottovuoto nella quali si riscontrino: la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto del materiale o per eventuali lacerazioni del materiali preesistenti alla consegna; la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità rossobruna solidificata.

La carne bovina deve essere di provenienza di uno dei paesi CEE; la carne suina deve essere di provenienza nazionale.

#### Vitellone

Le carni dovranno essere di provenienza comunitaria e provenire da carcasse di animali maschi, non castrati, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi – "Categoria A – Conformazione U7R – Stato di ingrassamento 2/3" così come classificato dal Reg. CE 1183/2006 e s.m.i..

La carne deve presentarsi di colore rosso-roseo, colorito brillante, grana fine, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben distribuito nelle parti esterne. Le carni fresche sottovuoto non dovranno presentare tagli sulla superficie, essere ben sgrassate e toelettate; in particolare la

percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo non dovrà essere superiore al 7%.

### Vitello

Le carni dovranno provenire da animali di Categoria “V” come da Reg. CE 700/2007 e corrispondere alle caratteristiche indicate dal comma 3 bis dell’art. 1 della L. 204/2004 (“la macellazione deve avvenire prima dell’ottavo mese di vita e la carcassa non deve superare il peso di kg 185”); le carni non devono presentarsi eccessivamente grasse di colore bianco rosso. Devono essere piene, ben conformate e provenienti da animali ben nutriti. Il grasso di copertura deve essere mancante o quasi; il grasso interno bianco appena sufficiente a richiudere il rognone. I fasci muscolari devono essere fini con connettivo floscio a grandi maglie e molle.

In particolare:

#### SOTTOFESA DI VITELLONE FRESCA E CONGELATA

La sottofesa di vitellone dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- essere in confezioni sottovuoto da Kg.6;
- essere privo di ossa e cartilagini

#### REALE DI VITELLO FRESCO

Il reale di vitello dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- essere in confezioni sottovuoto da Kg. 4 / 5;
- essere privo di ossa e cartilagini

#### LINGUA SALMISTRATA

La lingua di bovino dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- essere in confezioni sottovuoto da massimo Kg. 4

#### TRIPPA BOVINA CONGELATA

La trippa bovina dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- essere cotta e tagliata;
- essere in confezioni sottovuoto da Kg. 5 al massimo.

#### LONZA DI SUINO SENZA CORDONE FRESCA

La lonza di suino dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- essere in confezioni sottovuoto da Kg. 3,5 al massimo;
- essere etichettata singolarmente;
- essere privo di ossa e cartilagini;
- essere della parte centrale del carrè

#### NOCE DI SUINO CONGELATA

La noce di suino dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- essere in confezioni sottovuoto da Kg. 1,5 al massimo;
- essere etichettata singolarmente;
- essere privo di ossa e cartilagini;

#### FESA DI SUINO FRESCA

La fesa di suino dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- essere in confezioni sottovuoto da Kg.2 / 3;
- essere etichettata singolarmente;
- essere privo di ossa e cartilagini;

#### CARNI AVICOLE E ALTRE CARNI

Le carni devono essere conformi alla seguente normativa:

- D.P.R. 503/82 e D.P.R. 193/88 sulle carni fresche di volatili da cortile: in etichetta deve figurare il numero di riconoscimento CEE dello stabilimento italiano di produzione;
- D.P.R. 559/92 sulle carni di coniglio e selvaggina di allevamento: in etichetta deve figurare il numero di riconoscimento CEE dello stabilimento italiano di produzione;
- Reg. CEE 1906/90, 1538/91, 2891/93 e s.m.i. sulle norme di commercializzazione delle carni di pollame.

Le carni devono essere ottenute da animali macellati e sezionati in stabilimenti di tipo industriale, riconosciuto, soggetto ad autocontrollo in conformità all'art. 8 comma 1 del D.P.R. 495/97 e controllato conformemente all'art. 9 dello stesso decreto. I volatili da cortile devono provenire da allevamenti sottoposti a controlli periodici da parte dell'autorità sanitaria, essere sani, di prima qualità, di regolare sviluppo ed in ottimo stato di nutrizione.

In particolare:

### POLLO CONGELATO

Il pollo dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;
- deve essere completamente dissanguato, perfettamente spennato e pronto per la cottura;
- essere privo di collo, testa, zampe, completamente sviscerato e privo di esofago, trachea, gozzo, polmoni, stomaco ed intestini;
- deve essere perfettamente esente da fratture ed edemi ed ematomi;
- presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito;
- essere ricoperto da pelle pulita e disseccata, senza ecchimosi e macchie verdastre;
- avere una carne di un colorito roseo chiaro lucente, di buona consistenza, non flaccida;
- essere disponibile nelle pezzature da Kg. 1 e Kg. 1,3 surgelato;

### COSCE DI POLLO SURGELATE

Le cosce di pollo dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- rispondere ai requisiti igienico-sanitari di pulizia sanitaria ;
- i tessuti muscolari risultare di un colorito roseo chiaro lucente;
- essere in pezzatura da Gr. 250/300 al massimo;
- cosce di pollo surgelate consegnate in confezioni massime da Kg. 3.

### SOVRACOSCE DI POLLO CONGELATE

Le sovracosce di pollo dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- rispondere ai requisiti igienico-sanitari di pulizia sanitaria ;
- essere disossate e spellate;
- i tessuti muscolari risultare di un colorito roseo chiaro lucente;
- sovracosce di pollo surgelate consegnate in confezioni massime da Kg. 3.

### PETTI DI POLLO CON E SENZA FORCELLA FRESCHI

Il petto di pollo dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- presentare le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo per quanto applicabili;
- essere ben puliti, senza pelle e senza osso per quelli senza forcilla;
- non essere inferiori, per ciascun petto al peso di circa g. 300;
- i tessuti muscolari risultare di un colorito roseo chiaro lucente;
- petti di pollo freschi consegnati in confezioni massime da Kg. 3.
- petti di pollo surgelati consegnati in confezioni massime da Kg. 3.

### FESA DI TACCHINO MASCHIO FRESCA E CONGELATA

La fesa di tacchino dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- presentare le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo per quanto applicabili;
- essere ben pulita, senza pelle e senza osso;
- avere un peso non inferiore a Kg. 3,3 per ciascun petto;
- lavorazione a cuore;
- consegnata in confezioni singole sottovuoto per il prodotto fresco.

#### PETTO D'ANITRA DISSOSSATO CONGELATO

Il petto d'anitra dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- essere senza ossa;
- ben pulito da penne e piume;
- essere confezionato singolarmente sottovuoto.

#### COSCE DI CONIGLIO FRESCHE

Le cosce di coniglio dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- rispondere ai requisiti igienico-sanitari di pulizia sanitaria ;
- i tessuti muscolari risultare di un colorito roseo chiaro lucente;
- consegnate in confezioni sottovuoto da Kg. 3,5 al massimo.

#### COSCIOTTO D'AGNELLO CONGELATO

Il cosciotto d'agnello dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- essere con osso e senza pelle;
- avere una pezzatura da Kg. 1,5/2 al massimo;
- essere di origine Nuova Zelanda;
- essere confezionate singolarmente sottovuoto.

### **8. SALUMI**

I salumi in tranci o disossati devono essere confezionati sottovuoto e conservati a temperatura di refrigerazione, non devono presentare muffe in eccesso sul budello. Devono inoltre rispondere alle normative vigenti in materia di allergeni e di etichettatura ed essere privi di fonti di glutine e di derivati del latte .

I salumi dovranno avere le seguenti caratteristiche (dettagliate in relazione al tipo di salume considerato):

- Prosciutto cotto scelto senza polifosfati: ricavato dalla coscia di suino; il prodotto dovrà essere conforme al Decreto 21 settembre 2005 Ministero delle attività Produttive; le carni dovranno essere di provenienza nazionale; dovrà essere prodotto senza polifosfati e gli eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti nelle quantità consentite dalla normativa vigente; confezioni da Kg. 7 circa;
- Prosciutto crudo San Daniele DOP: il prodotto deve corrispondere a quanto stabilito dal disciplinare di produzione;
- Mortadella Bologna senza polifosfati aggiunti, con e senza pistacchi: il prodotto deve corrispondere a quanto stabilito nel disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta "mortadella di Bologna", decreto 7 ottobre 1998; sottovuoto in confezioni da Kg. 5 circa
- Bresaola sottofesa sottovuoto;
- Coppa cruda nostrana stagionata da Kg. 1,5 circa;
- Cotechino da cuocere di 1<sup>a</sup> qualità in confezioni da Kg. 4 circa;
- Lonza arrosto trancio sottovuoto in confezioni da Kg. 2,5 circa;
- Pancetta arrotolata da Kg. 2 circa;
- Pancetta stufata tipo Bacon sottovuoto, con cotenna senza ossa e cartilagini;



- Porchetta arrosto in trancio sottovuoto in confezioni da Kg. 3 circa;
- Salame dovrà essere di 1<sup>a</sup> qualità, tipo Vicentino e tipo Ungherese ;
- Salamella di suino fresca confezionata in atmosfera modificata;
- Sopressa veneta da Kg. 3 circa;;
- Spalla cotta di 1<sup>a</sup> qualità nazionale in confezioni da Kg. 7 circa;
- Tacchino arrosto per affettato sottovuoto in confezioni da Kg. 3 circa;
- Wurstel di pollo e tacchino confezionato sottovuoto, con minimo 60% di pollo e minimo 15% di tacchino, non devono contenere polifosfati, confezioni da circa kg. 1 .

## 9. UOVA

### 9.1. Uova fresche

Le uova consegnate dovranno rispondere ai requisiti di legge ed avere le seguenti caratteristiche qualitative:

- dovranno essere di provenienza nazionale, fresche, di categoria A, gr. 63/73;
- il guscio dovrà presentarsi senza incrinature, ruvido e pulito; alla cottura dovrà rompersi facilmente; la camera d'aria dovrà avere un contorno indeciso e non dovrà superare l'altezza di mm. 6 (sei);
- allo scuotimento il contenuto non dovrà manifestare alcuna oscillazione;
- l'albume dovrà essere incolore e fluido nella parte esterna, globoso in quella interna; all'apertura dovrà presentare la caratteristica trasparenza;
- il tuorlo, alla speratura, dovrà apparire solo come ombra, senza contorno apparente e rimanere in posizione pressoché centrale nei movimenti di rotazione;
- all'apertura il tuorlo dovrà essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa, la membrana (tunica vitellina) dovrà risultare di conformazione omogenea, senza grinze, non dovrà risultare appiattita ed il contorno interno (tuorlo ed albume), non dovrà recare macchie di sangue, non emanare odori aciduli o comunque sgradevoli, né avere sapori particolari come di paglia, muffa, stantio, ecc.;
- confezioni richieste da 90 e da 180 pz.

### 9.2. Uova pastorizzate

Composte da tuorlo ed albume d'uovo omogeneizzato e pastorizzato ottenuto dalla sgusciatura di uova intere fresche di gallina, prodotto secondo le norme vigenti. Il prodotto non deve contenere additivi e deve prevedere la conservazione ad una temperatura non superiore a +4 gradi.

Confezioni richieste: da litri 1.

### 9.3. Uova sode in salamoia

Ottenute dalla cottura di uova fresche di gallina di categoria A utilizzabili per preparazioni gastronomiche, confezionate in secchiello da 60 uova (dimensione media). Le uova sode dovranno essere sgusciate, in salamoia, integre non danneggiate con consistenza solida e gusto tipico dell'uovo ed assenza di sapori anomali. Dovranno provenire da stabilimenti riconosciuti CE

## 10. GENERI VARI

(OLII ALIMENTARI, FARINE E SFARINATI, PRODOTTI DIETETICI E PER L'INFANZIA,  
DOLCI, PANETTERIA, PREPARATI PER BEVANDE, BEVANDE)

## CARATTERISTICHE GENERALI

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità, confezionati, per i prodotti ammessi, in scatole di latta conformi a quanto previsto dalle normative vigenti. Non saranno accettate scatole ammaccate o deformate, con tracce di ruggine o rigonfiamenti di qualsiasi origine o natura. Produzione, conservazione e distribuzione dovranno essere eseguite nel rispetto della normativa vigente.

I prodotti in fornitura dovranno possedere tutte le caratteristiche stabilite dalla normativa vigente per i prodotti in questione ed in particolare: le conserve vegetali dovranno essere fabbricate e possedere tutte le caratteristiche delle disposizioni di legge attuali, in particolare dovranno essere fabbricate con vegetali genuini, in perfette condizioni di maturazione, sani, non infetti, idonei all'alimentazione, di 1° scelta e qualità, mediante un processo di lavorazione che ne garantisca l'igiene e la perfetta conservazione, senza aggiunte d'antifermentativi, edulcoranti artificiali, acidi, coloranti. Non verranno accettate conserve con odore, colore, aspetto e sapore anormali o sgradevoli, invasi da organismi o vegetali, con acidità superiore al 12 % in acido citrico sul residuo secco. Le conserve dovranno essere contenute in scatole nuove, lavorate e condizionate in modo razionale. Sulle scatole dovrà essere indicato in modo chiaro e indelebile: la natura della conserva, la composizione degli elementi, il peso netto sgocciolato, la denominazione e la sede della Ditta, la data di scadenza e il numero del lotto di riferimento.

## OLII ALIMENTARI

Tutti i tipi di olio devono essere forniti:

- in recipienti a perdere sigillati sui quali debbono risultare, con caratteri ben visibili ed in lingua italiana, la denominazione della Ditta confezionatrice, la quantità netta in litri del contenuto, nonché la dicitura del tipo di olio.

### OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

Deve corrispondere alla normativa vigente. Dovrà essere ricavato dai semi di *Arachis hypogaea*, dovrà presentare il suo sapore caratteristico e gradevole come quello delle arachidi, di colore giallo molto chiaro.

Caratteristiche fondamentali di genuinità:

- numero di saponificazione: 188 – 195
- peso specifico a 15,5°C: 0,916 - 921
- Indice di rifrazione a 25°C: 1,4680 - 1,4760
- In saponificabile (etere di petrolio), % : Max 1,0
- Numero di iodio, Wijs: 85-108
- Punto di solidificazione dei grassi : - 5° C
- Punto di fusione degli acidi grassi: 26° - 36° C
- Titolo (punto di solidificazione degli acidi grassi): 26° - 32° C

Additivi ammessi:

- Antiossidanti:
- L- ascorbil palminato max 0,3
- Estratti di origine naturale ricchi di tocoferoli,
- Tocoferolo di sintesi - tocoferolo, tocoferolo di sintesi, % max 0,03
- Gallato di ottile, gallato di docebile, % max 0,01

### OLIO DI OLIVA

Olio di oliva dal gusto perfetto, la cui acidità espressa in acido oleico non potrà contenere più del 1,5 %, senza tolleranza alcuna.

Il prodotto dovrà essere conforme a tutte le normative vigenti e dovrà possedere le seguenti caratteristiche merceologiche:

- Colore : giallo tipico
- Odore : fragrante, gradevole, non disgustoso, di rancido, di putrido, di fumo, di muffa o simili
- Sapore : Gradevole

#### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

La qualità dell'olio da fornire dovrà corrispondere a quella migliore in commercio e classificata, in relazione al regolamento CEE 2568/91 dell' 11/07/91 e sue successive modificazioni ed integrazioni. Il prodotto corrispondente alla qualità "olio extravergine di oliva", oltre ad essere conforme a tutte le normative vigenti ed emanate, dovrà possedere le seguenti caratteristiche merceologiche:

- Colore : giallo - verdognolo
- Odore : fruttato, fragrante, gradevole e non disgustoso di rancido, di putrido, di fumo, muffa o simili;
- Sapore : gradevole.

L'olio deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive, non deve aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione; non deve contenere più dell'1% in pesi di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna; alla denominazione "olio extravergine di oliva" può essere aggiunta l'indicazione della provenienza.

#### OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

##### ASPETTO

Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

##### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Deve essere ottenuto da semi di girasole.

- Colesterolo (% degli steroli): max 0,5%.
- Rancidità (kreiss): assente.
- Acidità libera (in acido oleico): max 0,5%.
- Numero di perossidi (meq. O<sub>2</sub>/kg): max 10.

##### ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

##### IMBALLAGGIO

Contenitori sigillati a perdere. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

#### FARINE E SFARINATI

##### PREPARATO PER PURE'

Il preparato per pure' dovrà:

- essere composto esclusivamente con fiocchi di patate;
- dovrà essere consegnato essiccato e in perfetto stato di conservazione;
- dovrà avere colore giallo omogeneo, odore e sapori gradevoli;
- dovrà essere privo di farine estranee e coloranti;
- dovrà essere immune da parassiti, animali e/o vegetali e da qualsiasi tipo di impurità che ne rendano sgradevole l'aspetto;
- tipo PFANNI

Il pure', preparato utilizzando il preparato con l'aggiunta di latte e di acqua, dovrà risultare saporito e soffice, senza grumi.

##### FARINA BIANCA TIPO 00

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge vigente. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi

estranei generici. La farina non deve contenere imbiancanti o altri additivi non consentiti dalle norme vigenti. La farina deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 14,5%
- ceneri: 0,55% su s.s.
- proteine minimo: 9%

## **PRODOTTI DIETETICI**

### **BISCOTTI PER L'INFANZIA**

Il prodotto dovrà avere i seguenti requisiti:

- non devono essere tipo primi mesi
- in confezioni da g. 350/400

### **CREMA DI RISO Istantanea**

Il prodotto dovrà avere i seguenti requisiti:

- essere senza glutine e proteine del latte in confezioni da gr. 250

### **CREMA DI VERDURE Istantanea**

Il prodotto dovrà avere i seguenti requisiti:

- essere senza glutine e proteine del latte in confezioni da gr. 250

### **PASTINA PER L'INFANZIA**

Pasta di piccolissima pezzatura composta da grano tenero e farina parzialmente diastasata, per favorire la massima digeribilità e arricchita con vitamine e sali minerali. Il prodotto dovrà essere conforme alle norme stabilite dalle vigenti leggi e in cottura non dovrà disfarsi o diventare coloso.

Il prodotto dovrà avere i seguenti requisiti

- essere senza aggiunta di proteine del latte, nei seguenti formati : micron, sabbiolina, forellini, anellini, stelline in confezioni da g.300/350

### **OMOGENEIZZATI DI CARNE/PESCE**

Il prodotto dovrà avere i seguenti requisiti:

- dovranno essere forniti in confezioni da g. 80
- senza glutine e senza proteine del latte;
- dovranno essere forniti nei seguenti gusti: manzo, vitello, pollo, tacchino, coniglio, agnello, prosciutto, trota, salmone.

### **OMOGENEIZZATI DI FRUTTA MISTA**

Il prodotto dovrà avere i seguenti requisiti:

- dovranno essere forniti in confezioni da g. 80
- senza glutine e senza proteine del latte;

## **DOLCI E PASTICCERIA**

### **COPPA DI GELATO**

Il prodotto dovrà avere i seguenti requisiti:

- essere disponibile nei gusti "vaniglia-cacao" e "fragola-limone"
- essere di gr. 50/60 circa

### **BUDINI MONOCONFEZIONE**

Il prodotto dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- essere disponibile nei gusti crem caramel, vaniglia, cioccolato;

- essere monoconfezione da gr. 110.

#### PAN DI SPAGNA

Il prodotto dovrà avere i seguenti requisiti:

- avere le seguenti dimensioni cm. 40 X 60 circa;
- essere confezionato in atmosfera modificata.

#### PANETTERIA

##### BASE PER PIZZA PRECOTTA

Il prodotto dovrà avere i seguenti requisiti:

- avere le seguenti dimensioni cm. 40 X 60;
- essere confezionata in atmosfera modificata.

#### PREPARATI PER BEVANDE

##### CAMOMILLA IN FILTRI

Il prodotto dovrà avere i seguenti requisiti:

- Le sue caratteristiche dovranno essere conformi a quanto indicato dalle normative vigenti. Dovrà trattarsi di camomilla allo stato secco, tipo 5 con fiori tubolari di colore giallo vivo e non dovrà essere miscelata con altre erbe ed aromi per infusi. Le confezioni devono essere in bustine da g.1,5

##### THE' IN FILTRI

Il prodotto dovrà avere i seguenti requisiti:

- Essi dovranno presentare le caratteristiche fissate dalle normative vigenti.
- Dovrà trattarsi di miscele di foglie accartocciate e torrefatte del thè di buona qualità, non colorato artificialmente. Non deve essere colorato artificialmente, sofisticato con foglie strane o con materie minerali. Le confezioni devono essere in bustine da g.1,5

#### ACQUA, BIBITE, VINO

Come norma generale si richiamano, a tutti gli effetti, le norme relative alla disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande con relativo regolamento e successive modificazioni ed integrazioni, nonché ogni altra legge vigente in materia.

##### ACQUA MINERALE

Dovranno corrispondere a tutte le condizioni previste dalle leggi in vigore in materia di produzione, confezionamento e distribuzione ed in particolare a quanto previsto dal Regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio della acque e delle bibite analcoliche gassate e non gassate confezionate in recipienti chiusi.

L'acqua minerale dovrà essere del tipo denominata "oligominerale", ed essere disponibile nei tipi "NATURALE" e "FRIZZANTE"

- le confezioni dovranno essere in pet.
- essere disponibili in bottiglie da Lt. 1,5 e Lt. 0,5

##### BIBITE GASATE MISTE SENZA ZUCCHERO DA LT. 1,5 IN PET

dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- le confezioni dovranno essere in pet.
- essere disponibili in bottiglie da Lt. 1,5 .
- Essere disponibili nei gusti cola, ginger, aranciata, pompelmo, chinotto, limonata.

## **11. PRODOTTI DI IV° GAMMA**

Si intendono prodotti ortofrutticoli freschi, mondati delle parti non utilizzabili, tagliati, lavati, asciugati, imballati in buste o vaschette di plastica. I vegetali utilizzati devono essere di prima qualità, senza difetti ed ottenuti in condizioni di massima igiene. L' idoneità dei prodotti deriva, oltre che dall' assenza di contaminanti di sintesi, dai seguenti requisiti:

- assenza di sostanze estranee (insetti, terra, pietre, schegge ecc.);
- basso livello della carica microbica;
- minimo rischio di contaminazione con microrganismi patogeni per l'uomo.