

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA**

PERIODO: A.A.s.s.2018/19-2019-20

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE
MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Allegato tecnico n. 3 al Capitolato Speciale d'Appalto

CONDIZIONI GENERALI

REQUISITI QUALITATIVI

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti.
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- Tutti gli alimenti devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CE 178/2002
- Le etichettature dei prodotti utilizzati devono essere conformi alla vigente normativa in materia
- Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio ed essere idonei al contatto con gli alimenti secondo quanto previsto dalla normativa vigente
- Gli alimenti utilizzati devono possedere una shelf-life adeguata al mantenimento delle caratteristiche organolettiche, microbiologiche e nutrizionali del prodotto
- I prodotti ortofrutticoli non devono essere sottoposti a trattamenti che ne accelerino la maturazione

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, 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:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono "quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole (D.Lgs. n° 173/98, D.M. 350/99).

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 e al D. Lgs. 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Tali normative si riferiscono a :

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) 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, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è 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 è assoggettato;
- d) logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE».

PRODOTTI DI AGRIQUALITÀ

Agriqualità è il marchio di proprietà della Regione Toscana che identifica e promuove i prodotti agroalimentari realizzati con le tecniche di agricoltura integrata così come definite dalla L.R. 25/99 e dal relativo regolamento di attuazione Reg. 47/2004 (che ha abrogato il Reg. 6/2000).

Il marchio Agriqualità garantisce un sistema di rintracciabilità basato su norme trasparenti (norma UNI-ISO 10939) in tutti i processi che evanno dalla fase di produzione fino al consumo. Questa è la "capacità del concessionario di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo o l'ubicazione di un prodotto mediante identificazioni registrate. In particolare: l'origine dei materiali e dei componenti, la storia dei processi relativi al prodotto alla distribuzione e l'ubicazione del prodotto dopo la consegna fino al primo acquirente.

I prodotti di Agriqualità sono contrassegnati dal simbolo della farfalla bianca accompagnato dal Pegaso della Regione Toscana. Deve essere il riferimento alla

certificazione ottenuta ai sensi della L.R. 25/99 e deve essere indicato il nome dell'organismo di controllo autorizzato. È infine facoltà del concessionario del marchio riportare l'indicazione del luogo geografico di produzione, sia in termini di materia prima che di prodotto finito.

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

ELENCO DEI PRODOTTI CONVENZIONALI RICHIESTI

PRODOTTI CARNEI

BOVINO ADULTO FRESCO

VITELLONE FRESCO

Requisiti qualitativi:

il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:

- categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni o femmine che non hanno figliato)
- classe di conformazione: U
- classe di ingrassamento: 2
- deve provenire da allevamenti nazionali (nati, allevati e macellati in Italia), deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato,
- marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
- frollatura minima 12 giorni.

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche;
- tagli indicativamente richiesti:

A) Scanello, rosa

- noce, bordone di coscia, sottocoscio, rosa o tracoscio
- culata, groppa, pezza, scamone, fetta
- lacchetto, controgirello, fetta di mezzo, lucertolo, mozzicone o culatta

B) campanello, nervetto o pesce, mozzicone o gamba

- girello di spalla, fusello, bordone di spalla, soppello, sbordone
- sfianco, pesce, stieppada, piccione

C) muscolo anteriore e posteriore

- geretto anteriore e posteriore
- Lanterna. muscolo posteriore o pulcio

D) girello

E) filetto

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto ed etichettato (contente tutte le informazioni di legge)

SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da carcasse appartenenti a:

- categoria di peso: L (light, leggero)
- classe di carnosità: U
- deve provenire da allevamenti nazionali (nati, allevati e macellati in Italia)
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche
- tagli indicativamente richiesti: arista, lombata senza osso, il costato, il prosciutto di coscia e di spalla

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto ed etichettato (contente tutte le informazioni di legge)

POLLO FRESCO

Requisiti qualitativi:

- le carni devono appartenere alla classe A
- deve provenire da allevamenti nazionali (nati, allevati e macellati in Italia)
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.

5

Tipologie richieste:

- Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:
Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo
Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre
Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.
- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- Petto:
 - devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza
 - di forcilla, sterno, cartilagine e pelle
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti

Confezionamento: vaschetta pellicolata

- Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso, petto

TACCHINO FRESCO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla Classe A
- deve provenire da allevamenti nazionali (nati, allevati e macellati in Italia)
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Tipologie richieste:

- Fesa: petto intero o mezzo petto dissossato, privato di sterno e costole
- la fesa, di peso inferiore ai 4 kg. deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.

Confezionamento: vaschetta pellicolata

- Fesa e coscia

SALUMI

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI

Requisiti qualitativi:

- ricavato dalla coscia di suino
- senza polifosfati
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido
- il grasso non deve essere in eccesso
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- Umidità max 75,5 % +/-3%.

Confezionamento:

- involucro plastico o carta alluminata.

PROSCIUTTO CRUDO DISSOSSATO

Requisiti qualitativi:

- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e congelamento

- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una maturazione non corretta
- può presentare rari cristalli di tirosina
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido
- Stagionatura minima 18 mesi
- Umidità 35-45 % +/-3%
- Grassi 8-10 % +/-3%.

Confezionamento:

- confezionato sottovuoto.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE UHT

Requisiti qualitativi:

- deve essere di colore bianco o bianco ialino
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali.

Tipologie richieste:

- latte UHT intero: Grasso >3,2 % +/-3% , pH <6,6 – 6,8 +/-3%, Acidità <7 gradi SH +/-3%;
- latte UHT parzialmente scremato: pH <6 +/-3%, Acidità <7 gradi SH +/-3%.
- Confezionamento:
- Tetrapack o bottiglia in vetro o PET.

BURRO

Requisiti qualitativi:

- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato
- non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie
- grasso (per burro destinato al consumo diretto): >80 % +/-3%;
- perossidi: max N°0,5meq/Kg +/-3%.

Tipologie richieste:

- panetti da 0,250, 0,5 e 1 Kg;
- confezioni monoporzione da circa 8 g.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI

Requisiti qualitativi:

- devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato;
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

Tipologie richieste:

- Mozzarella /Fiordilatte

Confezionamento:

- porzioni da circa 80 o 200g, confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione.

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale od altre cause

Tipologie richieste:

- Stracchino: da puro latte vaccino fresco, Umidità: < 59 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto.

FORMAGGI A PASTA PRESSATA

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- Caciotta: mista da latte vaccino e latte di pecora (minimo 30%). Stagionatura 30 – 30 giorni.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

PARMIGIANO REGGIANO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale altre cause
- non deve contenere formaldeide residua
- deve avere un periodo di stagionatura minimo di 18 mesi
- Umidità: < 31 % +/-3%;
- Grasso: >32 % +/-3%.

Confezionamento:

- forma intera o in tranci;
- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

YOGURT (MAGRO E INTERO)

- Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE e deve essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

Confezionamento:

- vasetti da 125 gr.

YOGURT ALLA FRUTTA

- Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE e deve essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.
- Il prodotto non deve contenere antifermentativi.
- La frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti

Confezionamento:

- vasetti da 125 gr.

OVOPRODOTTI

UOVA FRESCHE

Requisiti qualitativi:

- uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria

- categoria qualitativa: A
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come 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
- germe: sviluppo impercettibile
- esente da odori anomali;
- pH albume: 9 – 9,7 +/-3%;
- pH tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%.

Confezionamento:

- in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti.

PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza, la nomenclatura commerciale, il nome latino della specie ittica
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo
- glassatura massima: 20%;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- Pesci filetti: 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 intestinale, attacchi parassitari; i filetti non devono presentare spine.
- TMA (trimetilammina) 1 mg/100g; TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100g.

Tipologie indicativamente richieste:

- Merluzzo: filetto
- Nasello: filetto
- Platessa

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

FRUTTA FRESCA

Requisiti qualitativi:

- di categoria extra o di 1^a qualità
- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi
- intera, di buona qualità, deve essere stata raccolta con cura; senza parassitari od alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili
- esente da danni da gelo o basse temperature
- priva di umidità esterna anormale
- esente da odori e/o sapori estranei
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti.

Tipologie richieste:

ARANCIA DA SPREMUTA E TAROCCO

Grado o livello di maturazione: colorazione completa senza difetti esterni (punture d'insetti, fumaggine o altro), né ammorbidimenti localizzati.

Condizione del frutto o della foglia: colore tipico per varietà con possibilità di verde, inferiore a 1/5

limitatamente alle forniture precoci.

Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo calibro 11 per tutte le varietà.

Presenza di foglie: ammesso ramoscello verde e foglia.

CLEMENTINE, MANDARINI

Colorazione: oltre 1/5 colorato a inizio stagione per clementine; oltre 2/3 colorato a inizio stagione per mandarini.

Per le clementine, devono essere impiegate le varietà senza semi.

Caratteristiche per singolo pezzo: in forma tipica per varietà.

Lunghezza per singolo pezzo: differenze dal più grande al più piccolo entro 9 mm per calibri da 1 a

4; mm8 per calibri da 5 a 6 e mm 7 per calibri da 7 a 9.

LIMONE

Grado o livello di maturazione: primo fiore e verdelli succo superiore al 20%, altre varietà superiore al 25%.

Condizione del frutto o della foglia: colorazione piena o parte verde per varietà verdelli colorazione non verde scuro.

Caratteristiche per singolo pezzo: differenza di calibro tra il più grande ed il più piccolo per confezione inferiore a 7 mm.

MELA GIALLA TIPO GOLDEN

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: da verde/giallo a giallo pieno, tipica per varietà, ma senza alterazioni aranciate o rosse per sole o primavera.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 65 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

MELA ROSSA TIPO STARK

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: rosso intenso perfettamente distribuito tipico per varietà, ma senza alterazioni marroni o giallastre per sole o primavera.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

PERA

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: colorazione tipica per varietà perfettamente distribuita sull'intero frutto senza alterazioni per sole o primavera.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

PESCA

Grado o livello di maturazione: colorazione uniforme, polpa compatta e ben distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: piena colorazione tipica per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia che non superino complessivamente 1,5 cm.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 51 mm diametro.

ALBICOCCA

Grado o livello di maturazione: Colorazione uniforme, polpa compatta e ben distaccata dal nocciolo.

Condizione del frutto: color arancione tipico per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma

anche se sono ammessi difetti di buccia.

Caratteristiche per singolo pezzo: diametri omogenei per confezione superiori a mm.30 con differenza dal più grande al più piccolo inferiori a 3 mm.

PRUGNE ROSSE E GIALLE

Di forma ovale o tonda, la polpa della prugna risulta filamentosa, di colore giallo o rosso.

La polpa deve essere morbida, ma non risultare molle al tatto; il colore della buccia deve essere quello tipico della varietà, il frutto deve risultare sano, privo di tagli e ammaccature.

UVA DA TAVOLA BIANCA O ROSSA

Grado o livello di maturazione: Perfettamente matura priva di muffe con acini interni ben formati.

Condizione del frutto: Tipico per varietà da verde/giallo a rosso/viola.

Caratteristiche per singolo pezzo: grappoli interi di peso superiore a gr. 250.

KIWI

Caratteristiche per singolo pezzo: Peso pezzo minimo gr. 65 uniformi per confezione con differenze

dal più piccolo al più grande inferiori a gr. 20.

Grado o livello di maturazione: perfettamente sviluppati con polpa soda e ben distribuita.

Condizione del frutto: Marrone tipico per varietà.

BANANA

Grado o livello di maturazione: colorazione completa colore giallo con punte verdi.

Il frutto deve essere sodo, intero, sano, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Condizione del frutto: esente da parassiti, con il peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di malformazioni o ammaccature.

Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo pezzatura 130 gr.

MELONE

Grado o livello di maturazione: piena maturazione con accemio di distacco del picciolo.

Condizione del frutto o della foglia: tipico per varietà dal verdastro, sotto resinatura, al giallo/arancio.

Caratteristiche per singolo pezzo: lievi difetti di buccia e colorazione sul lato di appoggio a terra.

Pezzatura da gr. 350 a gr. 700.

ANGURIA

Grado o livello di maturazione: Picciolo secco con accenno di distacco, piena colorazione sia interna che esterna.

Condizione del frutto o della foglia: tipica per varietà con sola attenuazione di colore sul lato di appoggio terra.

Caratteristiche per singolo pezzo: sopra gr. 1,500 e sotto 3,500, omogenei per confezione.

CACHI O LOTI

Questi frutti devono essere caratterizzati da una buccia liscia e piuttosto lucida, mentre la polpa è soffice e il sapore è generalmente dolce. I frutti devono essere integri e sodi, seppure cedevoli al tatto. La buccia deve essere in ogni caso intatta. I frutti non devono essere troppo acerbi, quindi dal colore giallo e molto duri. In questi casi il frutto, è caratterizzato da parti che maturano in maniera differente tra loro.

Conservazione: i frutti acerbi, devono essere ben distanziati l'uno dall'altro, su un vassoio di cartone e conservati in un luogo asciutto e senza luce, fino a che non avranno raggiunto la giusta maturazione.

Per i frutti maturi, la data di consegna non deve superare i tre giorni rispetto al consumo previsto.

FRAGOLE

Possono essere meno omogenee per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto.

Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca ed esenti da terra.

CILIEGIE

Devono essere munite del peduncolo (escluse le varietà il cui peduncolo si stacca naturalmente al raccolto, come ad es. le amarene).

Sono ammessi difetti di forma, di colorazione, di rugosità della buccia, leggere lesioni dell'epidermide, purché cicatrizzate.

Il calibro: il diametro minimo ammesso è di mm 17.

Confezionamento:

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

PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Requisiti qualitativi:

- interi e sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria
- marciume o altre alterazioni
- puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili
- esenti da danni causati dal gelo
- privi di umidità esterna anormale
- privi di odori o sapori anormali
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti.

Tipologie richieste:

- Ortaggi a foglia: insalate, scarole, rucola, cavoli cappucci e verzotti
- Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio, porri
- Ortaggi a frutto: cetrioli, melanzane, peperoni dolci, pomodori, zucchine, zucche
- Altri ortaggi: carote, finocchi, sedani, broccoli, cavolfiori.

Confezionamento:

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

PATATE

Requisiti qualitativi:

- con morfologia uniforme
- con peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle)
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola coltura
- sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virali, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie
- esenti da danni prodotti dal gelo
- prive di umidità esterna anormale
- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- Il confezionamento delle patate deve essere in cassa (imballaggi lignei) o in sacco.

-

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non devono presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti
- devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- calo peso: < 20% +/-3%.

Tipologie richieste:

- spinaci
- piselli finissimi
- fagiolini fini
- bietole

Confezionamento:

- deve garantire una protezione adeguata del prodotto.

SPEZIE E CONDIMENTI

14

ERBE AROMATICHE E SPEZIE FRESCHE E DISIDRATATE

Requisiti qualitativi:

- se fresche, intere e sane, senza lesioni, compatte e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni; esenti da danni causati dal gelo, prive di umidità esterna anormale
- il prodotto deve risultare esente da terra, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- Fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, menta, erba cipollina, basilico;
- Disidratate: intere e in polvere:
 - erbe aromatiche: origano, maggiorana, prezzemolo, timo, menta
 - spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano
 - zafferano

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto
- per le erbe aromatiche fresche, presentazione in mazzetti singoli, in cassette.

ZUCCHERO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti

- se semolato, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

- zucchero semolato da 1 Kg
- zucchero semolato bustine
- zucchero grezzo di canna bustine o da 1 Kg
- zucchero impalpabile vanigliato

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

SALE FINO E GROSSO IODATO

Requisiti qualitativi:

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"
- sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato"
- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Deve essere ottenuto dal frutto dell'ulivo esclusivamente mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive, di origine 100% italiana, non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla spremitura a freddo, dalla centrifugazione, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli olii ottenuti mediante estrazione con solventi o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con olii di altra natura. Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine extra di gusto perfetto ottenuto dalle olive dell'ultima annata.

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o contenitori metallici.

Deve presentare una percentuale di acido oleico maggiore del 70% rispetto al totale degli acidi grassi.

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

- olio extravergine di oliva.

Confezionamento:

- bottiglia in vetro o latta da 1 o 5 l.

ACETO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- acidità tot. (ac. Acetico) 6-12 % +/-3%.

Tipologie richieste:

- aceto di vino rosso o bianco: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione.
- aceto di mele: prodotto dall'affinamento del o del di .

Confezionamento:

- bottiglie in vetro

SCATOLAME

POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;
- prodotti esclusivamente con pomodori San Marzano di produzione Nazionale;
- peso sgocciolato (sul peso netto) >60 % +/-3%;
- Residuo Secco Rifrattometrico: >8 ° Brix.

Tipologie richieste:

- interi;
- non interi (a pezzettini)

Confezionamento:

- latte smaltate internamente da circa 400g, o 3 o 5 Kg
- bag in box da 10 Kg.

CAPPERI

Requisiti qualitativi:

- ottenuti da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- non devono presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- barattolo in vetro o PET, sacchetti.

PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA

Requisiti qualitativi:

- composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti;
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- confezione monoporzione e pluriporzione

Tipologie richieste:

- tonno sott'olio di oliva

Confezionamento:

- confezione monoporzione e pluriporzione (in latta o busta).

PESTO ALLA GENOVESE

Requisiti qualitativi:

- preparato con prodotti freschi:
 - il basilico si deve presentare in foglie intere e sane, senza lesioni, compatte e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni; esenti da danni causati dal gelo, prive di umidità esterna anormale;
 - prodotto esclusivamente con: basilico, olio extravergine di oliva, parmigiano reggiano
- di produzione industriale (quando non sia disponibile il basilico fresco);

- prodotto esclusivamente con: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale
- consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro.

SFARINATI E DERIVATI

FARINA BIANCA

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- Tipo 0:
 - Umidità <14.5 % s.s. +/-3%;
 - Ceneri <0.65 % s.s. +/-3%;
 - Glutine secco >7 % s.s. +/-3%;
- Tipo 00:
 - Umidità <14.5 % s.s. +/-3%;
 - Ceneri <0.55 % s.s. +/-3%;
 - Glutine secco >7 % s.s. +/-3%;

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, pezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
 - a) tempo di cottura;
 - b) resa (aumento di peso con la cottura)
- si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione collettiva;
- il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e pappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;
- grado di spappolamento < 6% +/-3%
- la pasta deve rimanere al dente dopo la doppia cottura

Tipologie richieste:

- Tutti i principali tipologie e formati previsti dal menu e adeguati alle fasce d'età dell'utenza

Confezionamento:

- confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg.

PASTA ALL'UOVO SECCA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Tipologie richieste:

- Tutti i formati previsti dal menu

Tipologie indicativamente richieste:

- tagliatelle;
- lasagne;
- formati per pastina

Confezionamento:

- confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg.

RISO

Requisiti qualitativi:

- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti,
- sostanze estranee
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.

Tipologie richieste:

- Parboiled
- Comune: Originario
- Semifino: Vialone nano;
- Fine: Ribe
- Superfino: Arborio, Carnaroli, Roma.

Confezionamento:

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

LEGUMI E CEREALI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- puliti;
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma)
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc)
- uniformemente essiccati
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta
- tutti i legumi e i cereali devono provenire da coltivazioni comunitarie

Tipologie richieste:

- Legumi:

- ceci,
- fagioli cannellini, borlotti
- lenticchie verdi, piccole (tipo Castelluccio) o grandi
- misto legumi per zuppa o minestrone
- Cereali:
 - orzo perlato, farro.

Confezionamento:

- devono essere confezionati in ATM.

PANE FRESCO

Requisiti qualitativi:

- prodotto con farine tipo 0 e 00
- prodotto con farina integrale completa
- non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato;
- il pane deve essere prodotto e confezionato non oltre 30 ore prima del consumo
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
 - crosta friabile e omogenea
 - mollica morbida, con alveolatura regolare
 - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica;
 - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro
 - deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

19

Tipologie richieste:

- pane comune (80%) e pane integrale (20%).

ALTRI PRODOTTI

DESSERT PRONTI UHT

Requisiti qualitativi:

- deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiature
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- budino ai gusti: cioccolato, vaniglia
- budino di soia ai gusti: cioccolato, vaniglia.

Confezionamento:

- confezione monoporzione.

LIEVITO

Requisiti qualitativi:

- consistenza uniforme, priva di grumi, corpi estranei, muffe e segni di umidità
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- lievito di birra fresco;
- lievito chimico istantaneo.

Confezionamento:

- lievito di birra fresco: in panetti da 25g;
- lievito chimico istantaneo: in bustine monodose.

MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida
- le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza
- non si devono riscontrare:
 - caramellizzazione degli zuccheri;
 - sineresi o cristallizzazione degli zuccheri;
 - sapori estranei;
 - ammuffimenti;
 - presenza di materiali estranei.

Tipologie richieste:

- confetture extra (minimo 45% di frutta e max 55% di zuccheri)
- composizione: polpa di frutta, zucchero di canna o succhi vegetali dolcificanti (es. succo d'agave, succo d'uva, ecc), eventualmente succo di limone.

Confezionamento:

- confezione in vasetti di vetro.

GELATI

Requisiti qualitativi:

- prodotto industriale
- dovrà essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore)
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

- coppette
- gusti vaniglia, cacao, frutta

Confezionamento:

- confezioni varie grammature.

DOLCI-PRODOTTI DA FORNO

I biscotti e i prodotti dolci da forno, dovranno essere conformi al D. Lgs. n. 109/92, non devono presentare spezzature, rammollimenti atipici, sapori, odori anomali e macchie, non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.

Tipologie indicativamente richieste:

- crostata con marmellata
- ciambellone

Confezionamento

- confezione monoporzione o multi porzione

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Confezionamento:

- confezioni in PET da 500ml.

VINI BIANCHI

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

- vino per cucina: bianco.

Confezionamento:

- vino da cucina: confezione in vetro.

PRODOTTI DIETETICI

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

Indicativamente:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente
- Pane
- prodotti da forno e dolci
- Dessert UHT
- Prosciutto cotto
- Formaggi
- Farina
- Pane grattato

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- il prodotto deve possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente: non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria

- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente
- Pane
- prodotti da forno e dolci
- prosciutto cotto
- Dessert UHT
- Bevande.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

LATTE DI SOIA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- deve essere di colore bianco o bianco giallastro
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml