



**ALLEGATO b**

**SPECIFICHE LOTTO UNO**

**GENERI ALIMENTARI VARI  
PRODOTTI ALIMENTARI PARTICOLARI O PER DIETE SPECIALI  
SURGELATI**

Di seguito si trovano le indicazioni sui principali alimenti che saranno oggetto di fornitura.

Sono sempre richiesti, laddove non diversamente indicati, prodotti italiani.

Sono vietati i alimenti transgenici o ibridi.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte dell'appaltatore sono:

- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti per consuetudine venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto;
- etichette con indicazioni complete ed esaurienti secondo quanto previsto dalla normativa vigente ed in particolare dal Regolamento CE 1169/2011 e il D. Lgs. 231/2017,
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste; gli imballaggi metallici non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione od altro che pregiudichino la conservazione del prodotto;
- integrità del prodotto consegnato: confezioni chiuse all'origine, intatte, sigillate, prive di materie di natura organica o inorganica;
- alimento privo di materiali estranei di natura organica o inorganica, di muffe, di parassiti, di larve, di insetti o frammenti di essi, di difetti merceologici, di odori sgradevoli, ecc.;
- caratteri organolettici propri dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

**GENERI ALIMENTARI VARI**

**PASTA, RISO E PASTE RIPIENE**

**Caratteristiche comuni a tutte le paste alimentari**

Devono essere corrispondenti per caratteristiche alle norme di legge e di regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti, essere di buona qualità, avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime, semola, semolati, graniti, farine di frumento (duro o tenero), sfarinati da altri cereali e legumi, impiegati singolarmente o in combinazione con acqua, con o senza aggiunta di altri ingredienti.

Devono riportare la data di produzione, il peso netto, il tipo di pasta, la ditta produttrice, il luogo di produzione e la data di scadenza ed ogni altra indicazione prevista dalle vigenti norme.

Devono essere espliciti il tempo di cottura, l'elevata tenuta di cottura ed il basso grado di spappolamento.

Devono avere un'elevata resa di cottura (a 100° il rapporto tra il volume finale e quello iniziale superiore a 0,4), avere un alto assorbimento dei condimenti ed un basso grado di disfacimento dopo la sosta.

Per le scuole che si avvalgono del pasto veicolato, poiché la cottura avviene in cuoci-pasta automatici e le paste o il riso o i cereali sono consegnati caldi in contenitori termici, considerando che il tempo di sosta per le operazioni di trasporto, porzionamento e distribuzione varia da 20 a 30 minuti, è necessario che per ogni tipo di pasta si garantisca l'adeguatezza al servizio per il quale deve venire utilizzato, in modo che sia ridotto al minimo il disfacimento residuo per effetto della sosta e il prodotto conservi una buona consistenza.



### **Pasta di farina di grano duro, di farro, di kamut, cous cous**

La pasta deve essere di buona qualità, avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate. Il cous cous deve essere costituito da granelli di semola di grano duro.

La pasta di farina di grano duro dovrà essere di marca **BARILLA o DE CECCO o GAROFALO**, dovrà avere aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento di requisiti igienici; per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

1. tempo di cottura
2. resa (aumento di peso con la cottura)

Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'adeguata alternanza (es. orecchiette, fusilli, gemelli, penne e mezze-penne rigate o lisce, sedani, farfalle, ditali rigati, tortiglioni, pastine, ecc.) in confezioni di circa 5 kg.

### **Ravioli - tortellini – gnocchi ZINI**

La pasta speciale all'uovo ripiena, deve essere confezionata con sfoglia prodotta esclusivamente con semola di grano duro contenente non meno di 200 grammi di uova per chilogrammo di semola.

Gli gnocchi freschi di patate devono essere possibilmente di marca **ZINI**, e comunque confezionati senza uova né derivati del latte per renderli idonei al consumo per i bambini che fanno richiesta di menù speciali per intolleranza o allergia a latte e uova.

Si richiedono confezioni di peso non superiore a 2,5 Kg in polipropilene barrierato trasparente idoneo al contatto con gli alimenti, vaschette in atmosfera modificata, termosigillate.

Scadenza non superiore a 50 giorni dal confezionamento.

### **Riso e altri cereali**

Il riso Carnaroli o Arborio, di marca **SCOTTI**, e gli altri cereali devono essere forniti con indicazione della varietà e della denominazione commerciale.

Le caratteristiche merceologiche richieste per il riso ed i cereali sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

Il riso ed i cereali dovranno essere confezionati in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. I sigilli devono essere confezionati in modo che, in seguito all'apertura, siano resi inservibili.

Possono essere richieste confezioni da kg. 2 o più. Per il mais cotto a vapore sono richieste scatole da gr. 300.

È vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici ed i chicchi, strofinati tra le mani, non devono lasciare tracce di sostanze farinacee.

Devono essere freschi di pila, adeguatamente essiccati, sulla buona media dell'annata. I grani devono essere interi, pressoché uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso ed i cereali di prima qualità. Il riso deve resistere alla cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione della forma. Il chicco non deve avere né punteggiature, né perforazioni, né avere odore di muffa, né altri odori sgradevoli e avere un'umidità superiore al 15,0 - 15,5%.

## **ALTRI ALIMENTI**

### **Olio d'oliva e olio extravergine di oliva**

Gli oli devono essere ottenuti dal frutto dell'olivo con spremitura a freddo; sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Gli oli devono essere limpidi, privi di impurità, con adeguata acidità oleica. Devono essere garantiti i requisiti previsti per caratteri organolettici, composizione, limiti chimici e/o microbici e dettati dalle normative vigenti. Il confezionamento deve essere in bottiglie scure a partire da 1 lt o, solo se espressamente richieste, in contenitori metallici da 5 lt. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa. Gli eventuali contenitori metallici non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione od altro.

Vengono richiesti oli di marca **CARAPPELLI o DE CECCO**.



### **Pomodori pelati da agricoltura biologica e polpa di pomodori Mutti**

E' richiesto un prodotto di buona qualità, di origine italiana che rispetti quanto previsto dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 17.02.2016, in merito all'obbligo di indicare sulle confezioni la zona effettiva e la nazionalità della coltivazione della materia prima utilizzata.

La polpa di pomodoro dovrà essere di marca **MUTTI** in confezioni da Kg. 2,5

I prodotti trasformati devono possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi e presentarsi quindi di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti.

### **Tonno all'olio d'oliva**

Tonno di prima scelta, ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare con esclusione di tutti i prodotti della lavorazione degli scarti del tonno stesso; confezionato in scatole di banda stagnata.

Preparato a regola d'arte da esemplari in perfette condizioni di freschezza, inscatolati in pezzi regolari con fibre non stoppose, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura; conservato esclusivamente in olio di oliva o in olio extravergine di oliva in cui dovrà essere totalmente immerso. Sono richieste scatole da minimo Kg. 1,5 oppure da gr. 80.

Deve essere prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti. Le confezioni devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, non devono presentare untuosità, difetti di aggraffatura, bombaggio, ruggine, ammaccature. Il prodotto deve presentare colore roseo uniforme, consistenza soda ma tenera, non stopposa, compatto e non sbriciolato, odore gradevole e caratteristico, il colore del prodotto lasciato fuori dalla scatola non deve virare né tantomeno annerirsi; devono essere assenti parti estranee (buzzonaglie, pelle, squame ecc.) e alterazioni quali aspetto sugheroso, acquosità del contenuto, tarlatura o spugnatura, inverdimento, macchie scure.

Dovranno essere garantiti i requisiti previsti per caratteri organolettici, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normative vigenti, così come i limiti di contaminazione da mercurio.

### **Sale marino grosso integrale /sale marino fino integrale iodato**

Deve essere autentico sale naturale, non deve contenere impurità e corpi estranei.

### **Aceto di vino, di mele o balsamico di Modena IGP**

Dovrà essere ottenuto dalla fermentazione acetica di puro vino oppure di mele nel rispetto di quanto previsto dalla Legge 82 del 20 febbraio 2006. E' richiesto anche l'aceto balsamico di Modena IGP.

### **Marmellata**

La marmellata deve essere conforme alle disposizioni previste dal Decreto Legislativo n. 50/2004 in attuazione della Direttiva Eu2001/113/CE.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo.

### **Succo di frutta**

Si richiede nettare di pesca, albicocca, pera, arancia, i cui ingredienti siano: purea di frutta, acqua, zucchero; eventuale acidificante: acido citrico; eventuale antiossidante: acido ascorbico. Si richiedono contenitori cartonati da un litro e monoporzioni da 200 ml di bevanda muniti di cannuccia. Il tenore minimo effettivo di frutta deve essere almeno del 50%.

### **Uova fresche categoria A - medie**

Le uova devono essere fresche di galline allevate a terra, produzione nazionale, categoria A, dimensione media, adeguatamente confezionate ed etichettate secondo la normativa vigente. Il guscio deve essere perfettamente pulito e regolare nella forma e nella porosità. Alla rottura devono presentare tuorlo intero con membrana integra e resistente, albume chiaro, traslucido, denso e non



acquoso. Gli imballaggi devono essere resistenti agli urti, asciutti, in ottimo stato di manutenzione e pulizia, preparati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.

### **Biscotti**

Sono richiesti biscotti secchi in confezioni da almeno gr. 800. Sono altresì richieste monoporzioni da circa gr. 25/30 di biscotti con crema oppure PAVESINI.

Si chiede che siano di marca **MULINO BIANCO, COLUSSI o PAVESI**.

Non devono contenere coloranti e aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative di legge, emulsionanti, strutto raffinato, oli e grassi idrogenati, materie minerali, sostanze vegetali alterate ed altre impurità.

## **FORMAGGI, LATTE E LATTICINI**

### **Caratteristiche comuni**

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Ai formaggi non devono essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.), ad eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale, e non devono aver subito trattamenti con sostanze estranee per ottenere o migliorare odori e sapori.

Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti nocive né essere nocivi per qualsiasi altra causa. Non dovranno essere addizionati di polifosfati.

Dovranno essere avvolti in carta od altri materiali e contenitori conformi ai requisiti richiesti dalla normativa vigente e comunque atti a preservare i prodotti da inquinamento con sostanze esterne e con l'ambiente e/o alterazioni che modifichino le caratteristiche organolettiche del prodotto.

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei ed i prodotti freschi dovranno essere mantenuti a temperatura tra 0° e 4°.

I prodotti consegnati devono avere almeno 15 giorni di vita residua al momento della consegna, salvo diversa disposizione normativa.

### **Parmigiano Reggiano DOP**

Il formaggio da consegnare deve essere il Parmigiano Reggiano DOP prodotto nelle zone tipiche, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore. Dovranno essere garantiti i requisiti previsti per caratteri organolettici, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normative vigenti e standard di riferimento valicati.

Stagionatura: 13-16 mesi.

Confezionamento: porzioni di forma da circa kg 4.

La conservazione deve garantire i requisiti igienico-sanitari del prodotto.

Maturazione nella zona di produzione.

### **Ricotta di mucca**

Derivato del latte, per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Pur essendo un latticino, non deriva dalla lavorazione del coagulo del latte: i requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta, per la quale non esiste un'apposita normativa.

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero vaccino; latte vaccino; sale.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza. Sono richiesti formati e pesi differenti.

### **Mozzarella**

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca



produzione, di consistenza morbida e leggermente elastica, deve essere a forma di bocconcino del peso medio di gr. 125. Sono richiesti anche tagli a piccoli cubetti in confezioni da Kg. 2,5/3

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
- non presentare macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria, immerse in latte liquido;
- devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

#### **Formaggio fresco primo sale, spalmabile, stracchino/crescenza prodotto con latte italiano**

Tenore di grasso circa 25% e di proteine circa 10.

Coloranti artificiali e Conservanti: assenti.

Si precisa che non deve trattarsi di formaggio fuso, la cui fornitura è esclusa. Sono richiesti formati e pesi differenti.

#### **Yogurt**

Latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti: *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*.

Le caratteristiche e le proprietà dello yogurt sono legate alla presenza, fino all'atto del consumo, dei suddetti microrganismi vivi e vitali nella quantità totale non inferiore a 10 milioni per grammo di prodotto. Ciascuna delle due specie deve essere presente in quantità non inferiore a 1 milione per grammo.

Lo yogurt di tipo intero deve avere sostanza grassa non inferiore al 3%.

Lo yogurt con aggiunta di altri ingredienti alimentari è il prodotto ottenuto aggiungendo allo yogurt o al latte utilizzato per la sua preparazione, altri ingredienti alimentari che non devono pregiudicare o modificare le caratteristiche della parte yogurt. Tali aggiunte (ad esempio sostanze aromatiche naturali, di preparazioni a base di frutta, conserve, succhi e polpa di frutta) non devono superare il limite del 30% (m/m) sul prodotto finito.

E' vietato l'uso di addensanti e gelificanti. Lo yogurt viene richiesto prevalentemente in formati da 125 gr., alla frutta che dovrà essere frullata, senza pezzi, ai seguenti gusti: albicocca, banana, ciliegia, agrumi, pesca, pera, prugna, fragola. Relativamente alla tipologia alla frutta devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali.

Gli additivi devono essere assenti. Consistenza liquida cremosa, colore bianco-latte, oppure tendente al colore del frutto che è stato addizionato. Il sapore è leggermente acidulo, ma gradevole (PH da 3.5 a 4.2).

Il prodotto non deve presentare segni di alterazione come grumi, coaguli, muffe, pellicole superficiali, perdita di sapore.

#### **Latte intero UHT da agricoltura biologica**

Si richiede la consegna di latte da allevamento biologico proveniente solo ed esclusivamente da mucche nate ed allevate in Italia in locali provinciali o regionali o regionali limitrofi.

È richiesto l'uso di latte a lunga conservazione UHT la cui validità non deve protrarsi oltre 90 gg da quello della data di confezionamento.

### **PRODOTTI DEL TERRITORIO**

#### **Burro**

Prodotto costituito dalla materia grassa del latte di vacca, dal quale si ricava per centrifugazione in apposite scrematrici e successiva zangolatura della crema così ottenuta proveniente da stabilimenti della **Valle d'Aosta**.

Deve presentare pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce. Non deve essere in alcun modo alterato, avere sapori/odori anomali o presentare alterazioni di colore sulla superficie.



Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.  
Si richiedono pani da 500-1000 gr.

#### Fontina DOP

Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco proveniente da stabilimenti della **Valle d'Aosta**.  
Formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve aver subito, prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C.

Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- crosta compatta, sottile, dello spessore di mm 2;
- pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino;
- essere maturo e riportare dichiarazione riguardo il tempo di stagionatura;
- essere privo di difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazione anomala o altro
- Confezionamento: porzioni di forma da circa kg 2.

### PRODOTTI ALIMENTARI PARTICOLARI O PER DIETE SPECIALI

Saranno richiesti:

1. alimenti destinati a minori con esigenze nutrizionali particolari ovvero lattanti o bambini nella prima infanzia, in buona salute (pastine dietetiche prima infanzia, biscotti prima infanzia, crema di riso, semolino con integratori dietetici, ecc.). Con la definizione "lattanti", dal punto di vista giuridico, si indicano i bambini d'età inferiore a 12 mesi; con la definizione "bambini nella prima infanzia" i bambini d'età compresa da un anno fino a tre anni.

2. prodotti per dieta speciale per celiachia privi di glutine: pasta in formati diversi (spaghetti, fusilli, penne rigate, pipe, ecc) in confezioni da 250/300 gr., pane, prodotti per impanare, biscotti, gnocchi, ecc.

Ai sensi del Regolamento UE 828/2014 relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza o la presenza in misura ridotta di glutine negli alimenti, dovrà essere visibile sulla confezione la relativa dicitura prevista.

Per far fronte ad eventuali altre diete speciali, potranno essere richiesti prodotti che non contengano latte, uova ecc.

I prodotti devono avere confezionamento regolare ed idoneo.

La fornitura deve avvenire entro la prima terza parte della vita commerciale del prodotto.

### PRODOTTI SURGELATI

#### Caratteristiche generali:

I prodotti surgelati devono essere conformi alle norme vigenti nazionali e dell'Unione Europea per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

In particolare si ricorda che le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare la protezione delle proprietà organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la durabilità minima prevista, la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, un sistema di rintracciabilità delle materie prime, le modalità di conservazione ed ogni altra indicazione prevista dalle vigenti normative.



Deve essere garantita la catena del freddo dei prodotti (temperatura minima di -18° C), ovvero il mantenimento rigoroso delle temperature durante tutti i processi, sino alla consegna. I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione, non devono presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

I prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo, né asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, né parziali scongelamenti, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione; deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

La fornitura deve avvenire entro la prima metà della vita commerciale del prodotto.

### GELATO INDUSTRIALE

Il gelato deve essere contenuto in vaschette di volume compreso tra lt. 4 e 5 o in coppette monoporzionamento da gr. 80 per i gelati alla frutta e da gr. 60 per i gelati alle creme. Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza, essere pulite e ben chiuse.

### BASE PIZZA, LASAGNE E GNOCCHI ALLA ROMANA

Vengono richieste basi per pizza, gnocchi alla romana a fette, lasagne alle verdure e sfoglie all'uovo precotte. Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza, essere pulite e ben chiuse.

### PRODOTTI ITTICI

Categoria merceologica: EXTRA

I prodotti ittici devono essere di 1<sup>a</sup> qualità e provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente ed in particolare essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti CEE.

Le singole confezioni devono assicurare durante tutto l'iter, dalla conservazione al trasporto, alla distribuzione, le seguenti condizioni:

- mantenere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione ed impedire la disidratazione.

Il tessuto muscolare dei pesci dovrà essere di colore chiaro uniforme, esente da suffusioni marroni e/o emorragiche, e non presentare fenomeni ossidativi di alcuna natura.

La superficie dovrà essere priva di lesioni dovute a scongelamento parziale oppure a congelamento prolungato (bruciature da freddo)

I prodotti, ed in particolare i filetti (la cui pezzatura deve essere piccola ed uniforme) devono essere stati **accuratamente toelettati e privati delle spine**, delle cartilagini e della pelle; allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco.

La glassatura, dell'entità massima riportata per ogni singolo prodotto e con una tolleranza tra il 10% ed il 20%, dovrà essere ottenuta con acqua pulita priva di corpi estranei.

Tra i prodotti della pesca trasformati si richiedono le crocchette.

### PRODOTTI ORTICOLI

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale.

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, né unità fessurate più o meno profondamente, né unità parzialmente spezzate, né rotte, né eccessivamente molli, né unità o parte di esse decolorate o macchiate, né avvizzite.

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



---

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie. L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo, né altri difetti dovuti al trattamento subito.

Si richiedono confezioni da kg 2,5- 3.

#### **Fagiolini finissimi**

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati punte, filamenti e steli.

Sono considerati difetti: fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati; con presenza di corpi estranei (steli, filamenti, baccelli).

#### **Piselli e pisellini fini**

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme con un numero complessivo di unità difettose non superiore al 2% del peso.

#### **Spinaci, bietole, finocchi, broccoli, cavolfiori, patate, tris di verdure**

Nella scelta delle varietà coltivate, sono da preferire quelle di selezione tradizionale locale. Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio/tubero, di insetti e di loro frammenti.

Sono considerati difetti:

- macchie di colore contrastante col colore normale;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto;
- insufficiente asportazione della parte basale e delle radici (escluse le patate)

Nella scelta delle varietà orticole, sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale.

Gli spinaci si richiedono a cubetti, mentre i finocchi, broccoli, patate e i cavolfiori a spicchi o pezzi.



**ELENCO DEI PRODOTTI E CONSUMO PRESUNTO**

DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	CONSUMO PRESUNTO 1 ANNO	CONSUMO PRESUNTO BIENNIO
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP	L	3	6
ACETO DI VINO BIANCO	L	26	52
ACETO DI MELE	L	7	14
AMIDO DI MAIS MAIZENA	KG	3	6
BISCOTTI CON CREMA MONOPORZIONE GR. 25 CIRCA - <b>MULINO BIANCO, COLUSSI O PAVESI</b>	PZ	250	500
BISCOTTI SECCHI <b>MULINO BIANCO, COLUSSI O PAVESI</b> CONF DA GR 800	KG	40	80
BISCOTTI <b>PAVESINI</b> MONOPORZIONE GR. 25 CIRCA	KG	70	140
BUDINO MONOPORZIONE G. 100 CIRCA	PZ	270	540
CACIOTTA TOSCANA MISTO PECORA	KG	35	70
CARAMELLE ALLA FRUTTA GELEES	KG	4	8
CHIACCHIERE CON ZUCCHERO A VELO	KG	40	80
CIOCCOLATO AL LATTE 32% CIRCA BARRETTA G. 20	PZ	670	1340
CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA G. 100	PZ	50	100
CIOCCOLATO LATTE EXTRA G. 100	PZ	70	140
COLOMBA CLASSICA	KG	9	18
COLOMBA SENZA GLUTINE	KG	1	2
CONDIRISO	KG	5	10
CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA	KG	2	4
CONFETTURA EXTRA CILIEGIA	KG	2	4
CONFETTURA EXTRA FRAGOLA	KG	4	8
CONFETTURA EXTRA PESCA	KG	2	4
CONFETTURA FRUTTA MONOPORZIONE G.25	PZ	160	320
COUS COUS	KG	20	40
CRACKERS NON SALATI IN SUPERFICIE MONOPORZIONE G.25	PZ	350	700



FARINA 00	KG	80	160
FARINA BRAMATA X POLENTA	KG	70	140
FARINA DI RISO	KG	30	60
FARINA X POLENTA TARAGNA CON GRANO SARACENO	KG	30	60
FECOLA DI PATATE	KG	12	24
FILETTI DI ALICI	KG	1	2
FORMAGGIO FRESCO PRIMO SALE	KG	75	150
FORMAGGIO SEMI STAGIONATO	KG	40	80
FORMAGGIO SPALMABILE G. 100	KG	2,5	5
FORMAGGIO SPALMABILE G. 62,5	KG	16	32
FORMAGGIO SPALMABILE G 1650	KG	20	40
GNOCCHI DI PATATE MIN. 70% SENZA UOVA O DERIVATI DEL LATTE - <b>ZINI</b>	KG	270	540
GNOCCHETTI DI PATATE MIN. 70% SENZA UOVA O DERIVATI DEL LATTE - <b>ZINI</b>	KG	12	24
LIEVITO DI BIRRA NATURALE SECCO ATTIVO BUSTE G.10	PZ	27	54
MAIS COTTO DA GR. 300	PZ	10	20
MIELE MILLEFIORI	KG	7	14
MOZZARELLA A CUBETTI	KG	35	70
MOZZARELLA IN BUSTA SINGOLA G.125	KG	130	260
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	L	8	16
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA <b>CARAPELLI O DE CECCO</b>	L	8	16
OLIO OLIVA <b>CARAPELLI O DE CECCO</b>	L	190	380
OLIVE VERDI DENOCCIOLATE	KG	20	40
OVETTI CIOCCOLATO AL LATTE CON SORPRESA G.25	PZ	120	240
PANDORO CLASSICO	KG	15	30
PANDORO SENZA GLUTINE	KG	1	2
PANNA DA MONTARE	L	125	250
<b>PARMIGIANO REGGIANO DOP</b> STAGIONATURA 13-16 MESI	KG	270	540
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO DIVERSI FORMATI <b>GAROFALO, BARILLA O DE CECCO</b>	KG	870	1740



PASTA DI FARRO	KG	20	40
PASTA DI KAMUT	KG	20	40
PASTA SFOGLIA	KG	15	30
PESTO ALLA GENOVESE	KG	60	120
PIADINA G.100	PZ	540	1080
POLPA DI POMODORO <b>MUTTI</b> DA KG. 2,5	PZ	55	110
POLVERE LIEVITANTE VANILLINATA BUSTE G.16	PZ	30	60
PREPARATO X BUDINO GUSTO CIOCCOLATO IN POLVERE	KG	2	4
PREPARATO X BUDINO GUSTO VANIGLIA IN POLVERE	KG	3	6
PREPARATO X CREME CAMEL IN POLVERE	KG	1	2
PREPARATO PER BEVANDA AL CIOCCOLATO	KG	1	2
PRIMO SALE	KG	40	80
RAVIOLI DI MAGRO	KG	110	220
RICOTTA DI LATTE VACCINO VASCHETTA G. 250	PZ	30	60
RICOTTA DI LATTE VACCINO VASCHETTA KG.1,5	KG	20	40
RISO ARBORIO <b>SCOTTI</b>	KG	100	200
RISO CARNAROLI <b>SCOTTI</b>	KG	170	340
RISO VENERE	KG	10	20
ROBIOLA VASCHETTA GR. 100	KG	120	240
SALE MARINO IODATO FINO	KG	30	60
SALE MARINO IODATO GROSSO	KG	120	240
SEMOLA DI GRANO DURO	KG	7	14
STRACCHINO/CRESCENZA	KG	50	100
SUCCO E POLPA DI FRUTTA BRIK L. 1	PZ	240	480
THE DETEINATO CONF DA 100 BUSTINE FILTRO	CF	4	8
TOMINI GR. 35 CIRCA	PZ	400	800
TONNO IN OLIO OLIVA	KG	160	320
TONNO OLIO OLIVA MONOPORZIONE G.80	PZ	35	70
TORTELLINI DI CARNE	KG	35	70



UOVA FRESCHE CAT. A MEDIE	MEZZA DOZZINA	780	1560
WAFERS AL CACAO MONOPORZIONE GR. 45 CIRCA	PZ	220	440
YOGURT VASETTO G.125 FRUTTA FRULLATA	PZ	3100	6200
ZAFFERANO GR. 0,125 CONF. 100 PZ.	CONF	2	4
ZUCCHERO BIANCO	KG	40	80
ZUCCHERO GREZZO DI CANNA	KG	15	30
<b>PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA</b>			
BISCOTTI PER LATTANTI	KG	8	16
BISCOTTI SENZA GLUTINE	KG	3	6
BISCOTTI X L'INFANZIA	KG	8	16
CREMA DI RISO SENZA GLUTINE	KG	2	4
FARINA DI MAIS O TAPIOCA SENZA GLUTINE	KG	1	2
FARINA SENZA GLUTINE	KG	1	2
MERENDINA MONOPORZIONE G. 80 SENZA GLUTINE	PZ	10	20
GNOCCHI DI PATATE S/GLUTINE G.300 SURGELATI	PZ	5	10
LASAGNE ALLE VERDURE S/GLUTINE G.300 SURGELATI	PZ	5	10
PANE SENZA GLUTINE GR. 50	KG	8	16
PASTA SENZA GLUTINE FORMATI VARI	KG	3	6
PASTINA DIVERSI FORMATI PER LATTANTI	KG	20	40
PIADINA SENZA GLUTINE GR. 100	PZ	15	30
PIZZA MARGHERITA S/GLUTINE ROTONDA	PZ	25	50
RAVIOLI DI MAGRO S/GLUTINE G.250 SURGELATI	PZ	2	4
<b>PRODOTTO SURGELATO</b>			
ASPARAGI	KG	7	14
BASE BIANCA PER PIZZA CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	KG	70	140
BIETOLE	KG	7	14
BROCCOLI	KG	120	240
CAVOLFIORI	KG	10	20
CROCCHETTE DI PESCE	KG	50	100



FAGIOLINI FINISSIMI	KG	160	320
FILETTI DI CUORE DI MERLUZZO	KG	20	40
FILETTI DI PLATESSA	KG	70	140
FILETTI DI HALIBUT	KG	70	140
FILETTI DI PESCE PERSICO	KG	20	40
FILETTI DI NASELLO	KG	120	240
FINOCCHI A SPICCHI	KG	40	80
GELATO GUSTO CACAO VASCHETTA	KG	20	40
GELATO GUSTO FIORDILATTE VASCHETTA	KG	30	60
GELATO PANNA E CACAO COPPETTA G. 60 CIRCA	PZ	120	240
GELATO SORBETTO GUSTO FRAGOLA VASCHETTA	KG	10	20
GELATO SORBETTO SUCCO LIMONE/FRAG. - FRUTTA COPPETTA G. 80 CIRCA	PZ	30	60
GNOCCHI ALLA ROMANA A FETTE	KG	90	180
HAMBURGER/POLPETTE DI MERLUZZO	KG	55	110
LASAGNE ALLE VERDURE AL FORNO PRECOTTE	KG	80	160
MINISTRONE DI VERDURE IN PEZZI	KG	40	80
FISH NUGGETS DI PESCE IMPANATI CIRCA 28 GR.	KG	70	140
PATATE A SPICCHI	KG	20	40
PISELLI FINISSIMI	KG	130	260
SFOGLIA ALL'UOVO PRECOTTA	KG	130	260
SPINACI CUBO	KG	250	500
TRIS DI VERDURE	KG	7	14
<b>PRODOTTI DA COLTIVAZIONE BIOLOGICA</b>			
LATTE INTERO UHT LUNGA CONSERVAZIONE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	L	700	1400
POMODORI PELATI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	KG	70	140
<b>PRODOTTI DEL TERRITORIO</b>			
BURRO	KG	120	240
FONTINA AOSTA DOP	KG	60	120