ALLEGATO 1

ASPETTI MERCEOLOGICI

CONDIZIONI GENERALI

Tutte le carni bovine utilizzate nella preparazione e fornitura dei pasti del presente appalto devono riportare il marchio “COALVI” ai sensi delle normative della Regione Piemonte.

Tutte le altre carni e relativi derivati, devono essere di produzione esclusivamente italiana (animali nati, allevati e macellati in Italia).

I formaggi freschi, latte e altri derivati freschi utilizzati nella preparazione e fornitura dei pasti del presente appalto, devono essere prodotti esclusivamente nella Regione Piemonte.

Tutti gli altri formaggi, e tutti gli altri prodotti quali uova, pasta, riso, frutta e verdura devono essere di produzione esclusivamente italiana:

CARNI

Le carni di bovino e suino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del d.lgs. 286/94;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura (se richiesto nel capitolato);
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, % di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate (+3°C per le frattaglie) e i -15°C per le carni congelate;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.

Le carni di bovino adulto devono preferibilmente:

- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:
- **categoria: A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine);**
- conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei – sviluppo muscolare buono);
- copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti – sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali).

Carni di vitello:

- considerata l'incidenza di positività per impiego illecito di anabolizzanti in questa particolare categoria
- carni particolarmente tenere e rosate possono essere ottenute da giovani bovini di età inferiore all'anno (baby beef) ma non inquadrabili nella categoria "vitello"
- **documentazione commerciale** di accompagnamento: deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del d.lgs. 286/94 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- presenza del **bollo sanitario** (a inchiostro sulle carni non disossate – su apposita etichetta nel caso di carni sezionate e confezionate);
- l'**etichetta** deve riportare:
 - la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento ai sensi del d.lgs.286/94;
 - la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
 - il peso netto;
 - la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio);
 - la data di macellazione, di confezionamento e di scadenza;
 - il lotto di produzione (se necessario);
- per le **carni bovine** deve essere inoltre indicato, sul documento commerciale o sull'etichetta:
 - un numero o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono;
 - il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni;
 - lo Stato membro o il Paese terzo nel quale si trovano il macello e il laboratorio di sezionamento;
 - lo Stato membro o il Paese terzo di nascita dell'animale;
 - gli Stati membri o i Paesi terzi nei quali ha avuto luogo l'ingrasso;
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni anormali;
 - assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;
 - assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate;
- **caratteristiche tecniche** dei tagli sottovuoto:
 - peso;
 - diametri trasversali;
 - % grasso di copertura.

Eventuali richieste aggiuntive

- Carni di animali nati, allevati, macellati in Italia: indicazione origine italiana
- Zootecnia biologica
- il bollo sanitario italiano sulle carni sezionate non è garanzia di provenienza da allevamenti o macelli italiani, ma identifica soltanto l'ultimo stabilimento (sezionamento e confezionamento) che ha manipolato le carni.

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 495/97;
- essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto) e, se congelate, confezionate; evitare l'impiego di carcasse parzialmente eviscerate (pollo "tradizionale");
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate e i -15°C per le carni congelate, -18°C per le carni surgelate;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **documentazione commerciale di accompagnamento:** deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del DPR 495/97 che identifica lo stabilimento di spedizione; per le carni non confezionate, sul documento deve comparire anche la classe;
- presenza del **bollo sanitario** (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi);
- **etichettatura** deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la classe, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario); la riproduzione del bollo sanitario del macello o dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento ai sensi del D.P.R. 495/97 può far parte di una etichetta distinta;
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni anomali;
 - assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;
 - perfettamente spennate e spiumate, prive di grumi di sangue, di fratture, tagli, ecchimosi, scottature;
 - assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate.

Le carni di coniglio devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/92;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate e i -15°C per le carni congelate;
- essere confezionate, se commercializzate allo stato di congelamento;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **documentazione commerciale di accompagnamento:** deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 559/92 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- presenza del **bollo sanitario** (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi);
- **etichettatura:** deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario); la riproduzione del bollo sanitario del macello ai sensi del D.P.R. 559/92 può far parte di una etichetta distinta;
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni a nomali;

- carcasce perfettamente spellate ed eviscerate (è consentita la permanenza in situ del fegato), prive di peli, grumi di sangue, di fratture, ecchimosi e tagli;
- assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate.

Le carni macinate e le preparazioni di carne devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 309/98);
- essere confezionate;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine;
- essere conservate e trasportate in modo che la temperatura interna non superi i +2°C per le carni macinate e le preparazioni a base di carni macinate refrigerate, i + 4°C per le altre preparazioni di carne e i -18°C per le preparazioni di carni surgelate;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **documentazione commerciale di accompagnamento:** deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 309/98 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- **bollatura sanitaria:** la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato la preparazione ed il confezionamento ai sensi del D.P.R. 309/98;
- **etichettatura:** deve riportare , la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione di vendita del prodotto, l'elenco degli ingredienti, la specie o le specie animali da cui provengono le carni, l'eventuale utilizzo di carni congelate, la data di confezionamento e di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), per le carni macinate e le preparazioni a base di carni macinate l'indicazione del tasso di grasso e del rapporto collagene/proteine;
- **sistema di etichettatura obbligatorio delle carni bovine.** Deve essere indicato:
 - un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzi il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono;
 - il numero di riconoscimento del macello e dello stabilimento presso il quale sono state ottenute e preparate le carni;
 - lo Stato membro o il Paese terzo nel quale si trovano il macello e il laboratorio di preparazione, ovvero il nome dello Stato nel quale sono state preparate le carni macinate;
 - lo Stato membro o il Paese terzo di nascita;
 - gli Stati membri o i Paesi terzi nei quali ha avuto luogo l'ingrasso;
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni anomale;
 - assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sotto vuoto.

NOTE

- Per tutte le carni fresche sezionate e/o macinate, il bollo sanitario identifica soltanto l'ultimo stabilimento (sezionamento e confezionamento) che ha manipolato le carni e non costituisce una garanzia sulla provenienza da allevamenti e/o macelli italiani.
- Per la fornitura di piccoli quantitativi di carni in cucine a gestione diretta, è consentito l'approvvigionamento da macellerie purché ubicate nelle immediate vicinanze ed in possesso di autorizzazione ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62. Tale possibilità non è invece consentita per le

forniture di carni macinate e preparazioni di carne, che devono comunque provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 309/98.

- Prodotti a base di carne: prodotti ottenuti da carne o con carne sottoposta ad un trattamento tale che la superficie di taglio al centro permetta di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca; ad esempio prosciutto crudo, prosciutto cotto, salame, mortadella, coppa, bresaola, ecc.
- Preparazioni di carni: le carni che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o un trattamento comunque insufficiente a modificare la struttura cellulare della carne al centro e a far venir meno le caratteristiche della carne fresca; ad esempio spiedini, rolate, “tasche” ripiene, purché crudi.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

I prodotti a base di carne devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.lgs. 537/92.
- **documentazione commerciale di accompagnamento:** deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del d.lgs. 537/92 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- presenza del **bollo sanitario** sul prodotto o sulla confezione;
- **etichettatura:** deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di produzione (prodotti crudi a base di carni suine e paste farcite) e di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), le modalità di conservazione;

I prodotti interi cotti (prosciutto e spalla cotta) devono:

- essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti “ricostruiti”;
- essere confezionati sotto vuoto;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotti senza aggiunta di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore riportate nel contratto di fornitura;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni anomale;
 - assenza di rammollimenti;
 - assenza liquido in eccesso in confezioni sottovuoto;
 - possibilità di riconoscere le masse muscolari alla superficie di taglio;
 - corretto rapporto tra grasso di copertura e masse muscolari (come da scheda tecnica).

Gli insaccati cotti (cotechino, mortadella e wurstel) devono:

- essere confezionati sotto vuoto;

- non essere prodotti con utilizzo di budello bovino;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotti senza aggiunta di polifosfati e di altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservati secondo le modalità indicate dal produttore e riportate nel contratto di fornitura;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni anomale;
 - assenza di rammollimenti;
 - assenza liquido in eccesso in confezioni sottovuoto.

I prodotti interi stagionati (prosciutto crudo, coppa, bresaola) devono:

- rispettare i tempi minimi di stagionatura riportati nella scheda tecnica (che comunque non devono essere inferiori a 12 mesi per il prosciutto crudo, 60 giorni per la coppa e 45 giorni per la bresaola);
- non essere prodotti con utilizzo di budello bovino;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- se in tranci o disossati, essere confezionati sotto vuoto e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare muffe in eccesso sul budello;
- non presentare muffe non caratteristiche sul budello;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni anomale;
 - presenza limitata di muffe tipiche sul budello;
 - assenza di muffe sui prosciutti crudi e sulle eventuali superfici di taglio.

Gli insaccati stagionati (salami) devono:

- rispettare i tempi minimi di stagionatura riportati nella scheda tecnica;
- non essere prodotti con utilizzo di budello bovino;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- se in tranci, essere confezionati sottovuoto e conservati a temperature di refrigerazione;
- non presentare muffe in eccesso sul budello;
- non presentare muffe non caratteristiche sul budello.
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni;
 - assenza di rammollimenti, spaccature, filamentosità dell'impasto;

- presenza limitata di muffe tipiche sul budello;
- assenza muffe sulle eventuali superfici di taglio.

Gli insaccati non stagionati (salsicce, salamelle, ecc.) devono:

- essere prodotti solo con carni refrigerate e con esclusione delle frattaglie;
- non essere prodotte con utilizzo di budello bovino;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo i limiti di legge;
- essere confezionati ed essere conservati a temperatura non superiore a + 4°C;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni anomale;
 - assenza liquido in eccesso in confezioni sottovuoto.

Le paste farcite a base di carne devono:

- essere confezionate preferibilmente sotto vuoto o in atmosfera protettiva;
- essere sottoposte dopo il confezionamento ad un trattamento termico almeno equivalente ad un trattamento a + 75° C per 30 secondi o essere stabilizzate con un trattamento di essiccazione (umidità relativa < 12.5%);
- nel caso di paste non stabilizzate mediante essiccazione, essere conservate ad una temperatura non superiore a +10°C;
- rispettare il rapporto in peso tra pasta e ripieno definito nella scheda tecnica;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni anomale;
 - assenza di muffe.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del d.lgs. 531/92;
- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/99 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/3/2002;
- se commercializzati freschi, appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A previste, per alcuni prodotti, dal regolamento n. 2406/96/CE e successive modifiche ed integrazioni;
- se congelati o surgelati, essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la % di glassatura;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.

Il pesce deve:

- essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato;

- essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore a quella del ghiaccio fondente per i prodotti freschi, a una temperatura non superiore ai -18°C per i prodotti surgelati o congelati.

I molluschi devono:

- pervenire confezionati e imballati allo stato di congelazione o surgelazione e, se appartenenti alle specie bivalvi, già cotti;

I crostacei devono:

- pervenire cotti e in confezioni originali.
- Presenza del **bollo sanitario** sui prodotti o sulla confezione o sul documento commerciale di accompagnamento;
- **etichettatura:** deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso al netto dell'eventuale glassatura, la denominazione commerciale del prodotto, il metodo di produzione e la zona di cattura, la data di scadenza (se prevista), il lotto di produzione (se necessario);
- **caratteri organolettici:**
 - stato di freschezza (odore, colore, consistenza, aspetto generale);
 - assenza di bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni;
 - assenza di colorazioni anomale e di muffe;
 - assenza di macchie di sangue e di residui di visceri in situ.

I prodotti panati devono:

- essere presentati surgelati in confezioni originali;
- rispettare il rapporto in peso tra panatura e pesce definito nella scheda tecnica;
- essere privi di residui di pelle, squame, spine.
- verifica del **rapporto in peso tra panatura e pesce** definito nella scheda tecnica.
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di colorazioni anomale e di muffe;
 - assenza di macchie di sangue;
 - assenza di residui di pelle, squame, spine;

Le conserve (tonno in scatola) devono:

- contenere un prodotto di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli;
- essere prodotti, se all'olio, con olio di oliva;
- rispettare il rapporto olio/tonno definito nel capitolato di fornitura.
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di colorazioni anomale;
 - assenza di macchie di sangue, di residui di pelle, squame, spine;

UOVA E OVOPRODOTTI

Le uova fresche di categoria A o EXTRA devono:

- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari;
- appartenere alla categoria di peso definita nel capitolato di fornitura;
- avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.
- **Integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **corretta etichettatura;**
- **vita residua** del prodotto;
- verifica della **categoria di peso;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza odori, rotture, incrinature, imbrattamenti;
- **stato di freschezza** (consistenza albume e tuorlo, dimensioni camera d'aria).

Gli ovoprodotti devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del d.lgs. 65/93);
- essere confezionati;
- essere conservati in modo che la temperatura intera non superi:
 - + 4°C per i prodotti refrigerati,
 - 12°C per i prodotti congelati,
 - 18°C per i prodotti surgelati;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- Presenza del **bollo sanitario** sulla confezione;
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **corretta etichettatura;**
- caratteri organolettici:
 - assenza di odori anomali.

LATTE E PRODOTTI DERIVATI

Il latte deve:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 54/97;
- avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione;
- essere confezionato;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6°C per il latte fresco pastorizzato;
- avere una vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT.
- Presenza del **bollo sanitario** sulla confezione
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni**
- **corretta etichettatura**
- **vita residua** del prodotto

I prodotti a base di latte devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/97).
- **Documentazione commerciale di accompagnamento:**
- deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 54/97 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- presenza del **bollo sanitario** sui prodotto o sulla confezione;
- **etichettatura:** deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto) la denominazione commerciale dei prodotto, gli ingredienti, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), le modalità di conservazione.

LATTE E PRODOTTI DERIVATI

Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:

- essere confezionati in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a 108 per gr. sia per *Str. Thermophilus* sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
 - assenza di muffe e lieviti.

Il burro deve:

- essere confezionato;
- essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);
- aver subito un processo di pastorizzazione;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6°C;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
 - assenza di muffe;
 - perfetta emulsione della fase acquosa.

I formaggi a lunga stagionatura (Grana, Parmigiano, Emmental, ecc.) e media stagionatura (Taleggio, Fontal, Italico, ecc.) devono:

- se non consegnati in forme intere, essere confezionati;
- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;

- rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli riportati nella scheda tecnica;
- presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche.
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;
 - assenza di occhiature (con esclusione dell'Emmental e dei formaggi simili), spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta;
 - assenza di muffe in eccesso o non caratteristiche sulla crosta.

I formaggi a breve o brevissima stagionatura (crescenza, caprini, mozzarella) devono:

- essere prodotti con latte pastorizzato;
- essere confezionati in monoporzioni;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica del prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;
 - assenza di occhiature;
 - consistenza caratteristica del prodotto;
 - assenza di liquido di spurgo all'interno delle confezioni (diverso dal liquido di governo per i formaggi freschi a pasta filata).

I formaggi grattugiati devono:

- essere ottenuti da formaggi duri stagionati;
- essere confezionati in atmosfera protettiva o sottovuoto;
- nel caso di miscela di più formaggi, rispettare il rapporto tra i diversi tipi di formaggio utilizzati così come dichiarato nella scheda tecnica di prodotto;
- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;
 - assenza di muffe;
 - assenza di corpi estranei.

PANE

Si richiede conformità alla legge 580/67 e al D.P.R. n. 502/98.

Il pane fornito deve:

- essere fresco e completamente cotto;
- di pezzatura non superiore a 60 grammi;
- possibilmente singolarmente preconfezionato;

- prodotto con l'impiego dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari: farina di grano tenero di tipo 00, 0, 1 e integrale; farina di soia, nei tipi:
 - Pane di tipo 00
 - Pane di tipo 0
 - Pane di tipo 1
 - Pane di tipo integrale
- Il pane speciale per aggiunta di grassi dovrà contenere esclusivamente oli di oliva nei tipi e limiti consentiti.
- Pane preparato con farina di soia miscelata a sfarinati di grano.
- Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto.

La distinta di accompagnamento su cui devono essere specificati i tipi di pane fornito ed i rispettivi quantitativi.

GRISSINI

I grissini forniti devono essere:

- confezionati in piccole unità;
- preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0 con aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale.
- etichettatura.

CRACKERS - FETTE BISCOTTATE

Dovranno essere:

- confezionati;
- preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, possibilmente senza sale aggiunto.
- etichettatura.

PASTA

Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
 - pasta secca di semola o di semolato di grano duro;
 - pasta secca o fresca all'uovo;
 - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofruttili e loro derivati;
 - pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofruttili o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi alimentari aggiunti.

- Le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva saranno in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliera senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- La presenza sulle confezioni delle paste alimentari farcite con carne del prescritto bollo sanitario.
- Il mantenimento delle temperature prescritte per la pasta fresca con o senza ripieno (temperatura non superiore a + 10°C).
- L'integrità delle confezioni e le date di scadenza o di T.M.C..
- etichettatura.

RISO

Conforme alla legge n. 325 del 18-358, **il riso deve:**

- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato:
 - gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino;
 - varietà:-es. Ribe, Carnaroli, Arborio, Vialone;
- essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui.
- Integrità delle confezioni;
- etichettatura.

GNOCCHI

- Preferibilmente preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliera senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- Preparati con almeno l'80% di patate.
- Senza additivi alimentari aggiunti.
- Integrità delle confezioni,
- etichettatura e scadenza;
- T° di conservazione, possibilmente non superiore a +4°C.

OLI VEGETALI

- Preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.
- Rappresentati dalle seguenti categorie:
 - olio extra vergine di oliva di produzione nazionale;
 - olio di semi di arachide o di mais;
 - olio di oliva.
- Documentazione commerciale di accompagnamento ed etichettatura.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi dovranno:

- essere rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie);
- essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.
- Integrità delle preconfezioni ed etichettatura.

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

Dovranno essere preparati:

- con impiego di farina di grano tenero di tipo: 0, 00, integrale;
- senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti;
- con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie;
- senza impiego di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine animale.
- Integrità delle preconfezioni ed etichettatura.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Dovranno:

- essere sani, puliti ed al giusto punto di maturazione;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1a categoria extra o 1a categoria;
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate.
- Essere correttamente etichettati riportando categoria , calibro (quando previsto) , origine e trattamenti subiti.
- Provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni.
- I prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione, in conformità al DM 338/92.
- I prodotti da agricoltura biologica dovranno rispondere ai requisiti del regolamento 2092/91 ed successive integrazioni.
- Tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal MIPAF
- Documentazione commerciale di accompagnamento;
- le condizioni di conservazione con riferimento particolare all'assenza di alterazioni, terriccio, germogli, parassiti, ed altri guasti;
- certificazione dei prodotti da agricoltura biologica;
- etichettatura prodotti da agricoltura biologica.

SALE ALIMENTARE COMUNE

- Conforme al DM 31 gennaio 1997 n. 106.
- Per gli usi da tavola si consiglia il sale iodurato e/o iodato di cui al DM 562/95.
- Etichettatura.

ALIMENTI SURGELATI

Dovranno:

- essere conformi alla legge 27/1/68, n. 32 ed al d.lgs. 110/92 e succ. modifiche;
- essere in confezioni originali sigillate di contenuto tale da evitare avanzzi.
- T° di conservazione (- 18°C).
- Integrità delle confezioni.
- Etichettatura.

MODALITÀ DI TRASPORTO

verificare:

- Temperatura al cuore della carne;
- Temperatura dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature, se presente);
- autorizzazione sanitaria dell'automezzo;
- condizioni di pulizia dell'automezzo;
- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati/carni non confezionate);
- se le carni non sono confezionate, adeguata distanza da pareti e pavimento;
- integrità degli imballaggi e delle confezioni.