



**Comune di Terracina**  
DIPARTIMENTO V  
SETTORE POLITICHE SOCIALI, SCOLASTICHE  
E TRASPORTO SCOLASTICO

## **TABELLA MERCEOLOGIA**

# **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**A BASSO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE  
DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO  
GRADO DEL COMUNE DI TERRACINA. CIG 9010243FBA**





Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti dalle vigenti leggi in materia. Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate. I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

1. riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore e della Ditta produttrice;
2. fornitura regolare e peso netto;
3. completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
4. precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
5. corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
6. riportare le indicazioni previste dal Decreto Legge n°306/2002 per i prodotti ortofrutticoli freschi;
7. Reg. UE n. 1169/2011 per quanto concerne etichette e fornitura informazioni ai consumatori;
8. termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
9. imballaggi integri senza alterazioni manifeste, cartoni non lacerati, ecc.;
10. integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
11. caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
12. divieto di impiego di prodotti parzialmente scongelati o al contrario precucinati o precotti;
13. alimenti privi di Organismi Geneticamente Modificati (OGM);
14. preferire vegetali freschi nella preparazione dei primi e dei secondi;
15. utilizzo di prodotti vegetali surgelati per la preparazione dei contorni cotti (ad eccezione di ortaggi e verdure reperibili di stagione) ed eventualmente per minestrone;
16. schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati adeguatamente conservate ed aggiornate presso il Centro Cottura;



17. mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione e corrispondenti alla legislazione vigente.

18. tutti i prodotti devono intendersi di prima categoria.

Di seguito si riportano di seguito le specifiche tecniche di base in materia di produzione di alimenti e bevande contenute nel D.M. 25 luglio 2011 avente ad oggetto “Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l’acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni” rimandando al Capitolato Speciale di Appalto per quanto concerne le quantità di materie prime di origine biologica da utilizzare nel rispetto delle disposizioni contenute

nel Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017 “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche”, e dei principi della sostenibilità ambientale come previsti dall’art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii..

## **1. REQUISITI E DEFINIZIONI**

### **A) REQUISITI DI PROCESSO/DI PRODOTTO**

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in tema di sicurezza alimentare (pacchetto igiene).
- 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.
- E’ vietato l’uso di alimenti modificati geneticamente(OGM).
- 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.
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%, ad eccezione dei prodotti freschissimi, con shelf life inferiore ai 10 giorni, per i quali la predetta percentuale è ridotta al 50%.



## 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» (obbligatorio dal 1/7/2010).

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

#### 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, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs. 61/10).

#### 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 e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs. 61/10).



## PRODOTTI S.T.G.

Specialità Territoriale Garantita: questo marchio di origine è volto a tutelare produzioni, che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali, secondo quanto disciplinato dal regolamento CE n. 509/2006. si tratta di prodotti agricoli e alimentari che hanno una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona.

## PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA

La produzione integrata (PI) è un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione per ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori. In particolare vengono richiamate le disposizioni della legge 3 febbraio 2011, n. 4 recante "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari".

## PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

Si tratta di prodotti alimentari provenienti da aziende che congiuntamente alla produzione agricola, producono beni e servizi nell'interesse collettivo. L'agricoltura sociale (Legge 381/91) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà. Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare".

A titolo esemplificativo si elencano:

- prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 Marzo 1999 n.68);



- prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, (Legge iniziativa popolare 109/96);
- prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193)

## **B) ALTRI REQUISITI E DEFINIZIONI**

### 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).

### ALTRI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI:

Per tipico si intende tutto ciò che un determinato territorio veicola al prodotto rendendolo “unico” e non riproducibile con le stesse caratteristiche in altri luoghi. Il concetto di tipico non può quindi essere attribuito schematicamente a ciò che si produce in una certa area e, quindi, considerarlo semplice sinonimo di locale. Il concetto di prodotto agroalimentare tipico esclude, quindi, la possibilità che lo stesso prodotto possa essere rinvenuto con le stesse caratteristiche in altre aree, perché comprende alcune caratteristiche peculiari, che vanno dalla sua collocazione all’interno della tradizione e della cultura locale, alla localizzazione geografica dell’area di produzione, alla qualità della materia prima e alle tecniche di produzione. Ferme restando tutte le disposizioni legislative in materia, nonché le norme sanitarie da qualsiasi autorità emanate, valgono per ciascun genere le prescrizioni tecniche sottoelencate, riguardanti le caratteristiche chimico – fisico-organolettiche. Per i generi alimentari non compresi nell’elenco sotto riportato, valgono le disposizioni di legge.



## PRODOTTI LOCALI KM0:

I prodotti locali a km 0 sono quelli coltivati/prodotti, lavorati e confezionati nel territorio del Comune di Terracina e dei Comuni immediatamente limitrofi.

## PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

1. Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori. Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale" sono:

- Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati, rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato;
- Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo;
- Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone;
- Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate;
- Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste, tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati;
- Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati;
- Sostenere l'autosviluppo economico e sociale;
- Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale;



- Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali. Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale
2. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.
  3. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

## **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME**

### **1. CARNI**

La carne bovina, di pollo, di cavallo deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi (decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modifiche) e di estrogeni, di sostanze inibenti antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), secondo quanto stabilito dalle norme sanitarie.

Le carni dovranno corrispondere alle caratteristiche qualitative sotto indicate e dovranno essere accompagnate da copia del documento commerciale-sanitario di origine. Saranno sempre escluse e rifiutate le carni di qualità inferiore o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito a perizia sanitaria o ad analisi batteriologica, avariate o alterate.

#### **1.1) CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA**

Le carni di [Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale](#) (IGP) devono essere prodotte nel rispetto delle norme del D.Lgs.n.193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" devono provenire da bovino maschio (castrato e non castrato) o femmina che non abbia partorito e sia gravida, d'età non inferiore ai 18 mesi o in ogni caso



non superiore alla prima mossa, allevato e macellato secondo il Disciplinare del Marchio I.G.P. Vitellone bianco dell'Appennino Centrale (Reg. CEE 2081/92 G.U.E. 134/98 del 20-01-98).

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti nazionali registrati presso l'anagrafe del bestiame;
- appartenere alle categorie a, c, e ed alle classi di conformazione non inferiore ad U 2 secondo la valutazione delle griglie CEE/EUROP :
- essere specificata la provenienza;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (ph non superiore a 6);
- essere in confezioni integre sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti in quantità superiore allo 0,5% e macchie superficiali di colorazione anomale;
- avere una temperatura compresa tra 0°C e + 3°C.

Riportare dichiarazione sottoscritta dichiarante che, nell'ambito dell'Autocontrollo siano svolte ricerche chimiche e microbiologiche appropriate. La carne richiesta deve essere disossata, completamente sgrassata e priva di scarto, con frollatura di almeno 10 giorni, in confezioni sottovuoto con imballaggio integro, trasparente ed incolore nei seguenti tagli anatomici:

- **scamone, noce o fesa, girello e controgirello** (per fettine, arrostiti, brasati) in confezioni da 3-5 kg
- **lombata** (per arrostito e fettine) in confezioni da 3-5 kg
- spalla e sotto spalla (per spezzatino, macinato e lesso) in confezioni da 1 kg a 5 kg

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione, la Ditta produttrice, il Bollo Sanitario, la specie, il taglio, la categoria e la classificazione. L'etichettatura, inoltre, deve riportare le indicazioni di cui al Reg. CEE 1760/2000 e successive modifiche ed integrazioni così come recepite nel D. M. Politiche Agricole e Forestali del 30/08/2000. Il trasporto dei suddetti prodotti dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria.



## 1.2) CARNE SUINA fresca refrigerata di provenienza nazionale

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, provenire da animali sani, di peso vivo orientativo tra i 120 e i 140kg.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti nazionali e macellati in Italia, con esclusione di carni di verri o scrofe e muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).
- Le carni dovranno essere di recente macellazione, in ottimo stato di conservazione e prive di qualunque odore sgradevole, i tagli di carne confezionati sotto vuoto non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.
- Presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa; ph inferiore a 6,2, priva di difetti PSE o DFD.
- Essere in confezioni integre sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti in quantità superiore allo 0,5% e macchie superficiali di colorazione anomale.
- Avere una temperatura compresa tra 0°C e + 3°C.

La carne richiesta deve essere disossata e completamente sgrassata, in confezioni sottovuoto con imballaggio integro, trasparente ed incolore nei seguenti tagli anatomici:

- **Carrè disossato, taglio tipo "Bologna"** (per arrosti) in confezioni da 3 kg a 5 kg
- **Magro di posteriore** (per spezzatino o fettine) in confezioni da 1,5 kg a 5 kg

Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante: il numero di lotto, la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione che non deve superare un terzo di vita commerciale del prodotto, la ditta produttrice, il Bollo Sanitario, la specie e il taglio.



### 1.3) CARNI AVICOLE fresche refrigerate di provenienza nazionale

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgv. 495/97 e del D. Lgv. 559/92, deve appartenere alla Classe A ai sensi del regolamento N°1906 del 26/06/90.

I requisiti, certificati dalla Ditta Produttrice, delle carni richieste sono i seguenti:

- devono provenire da allevamenti a terra nazionali nel rispetto dei ritmi naturali di crescita; con l'esclusione di antibiotici che ne accelerano l'accrescimento spontaneo.
- devono essere alimentati con mangimi esclusivamente vegetali, senza l'impiego di OGM, senza farine di carne, di pesce, grassi animali né coccidiostatico (additivo chimico di sintesi) arricchiti con sali minerali, vitamine e proteine non di origine animale;
- Sistema Qualità Certificato.

Inoltre le carni richieste devono essere di colore roseo brillante uniforme, superficie lucida, consistenza soda, senza essudatura; esenti da ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, completamente dissanguate e con odore tipico; non devono evidenziare cristallizzazioni, bruciature da freddo, ossidazione dei grassi ed insudiciamento superficiale. I tagli di carne confezionati sotto vuoto non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.

Si richiedono:

- **Petto di pollo** privo di pelle e sterno, privo di striature di grasso e con peso medio di 250/300 g a porzione (peso medio intero di circa 600g). In confezioni da 0,300 a 2,5 kg circa.
- **Cosce e sovracosce di pollo**, le masse muscolari devono essere ben sviluppate, le carni devono avere un colore rosato tendente al giallo ed una buona consistenza, non devono presentare sierosità, macchie verdastre, ematomi e edemi. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, grumi di sangue, fratture e tagli. In confezioni da 0,300 a 2,5 kg circa.
- **Fesa di tacchino** priva di pelle e sterno, priva di striature di grasso e con peso medio di 1,300 kg a porzione (peso medio minimo di circa 2,5 kg). In confezioni da 0,300 a 2,5 kg circa in tranci e/o intera.



La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante il numero di lotto, la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione che non deve superare un terzo di vita commerciale, la ditta produttrice, il Bollo Sanitario. I prodotti consegnati devono essere di qualità e di peso richiesto sia nella parte visibile che nella parte sottostante della confezione. Il trasporto di tutti prodotti deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili con mezzi muniti di regolare autorizzazione. Tutta la carne (bovina, suina, avicunicole) altresì deve: "essere prodotta in macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti in cui, a partire dall'8 giugno 2002, sono applicati sistemi di autocontrollo secondo le disposizioni della decisione 2002/471/CE". I tagli di carne confezionati sotto vuoto non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale

## **2) PROSCIUTTO CRUDO**

Per prosciutto PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP (Lazio) si intende esclusivamente quello munito di contrassegno permanente L.11/90 e del REG. (CE) N.1107/96. Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali Art.10 n.2081/92. Gli unici ingredienti ammessi sono carne di suino e sale, non si accettano ingredienti come pepe, aromi o additivi. Il prosciutto deve essere privo di macchie, ben pressato e confezionato sottovuoto. Sulla confezione o sugli imballaggi devono essere indicate la data di produzione, intesa come inizio della stagionatura e la data di confezionamento o almeno i mesi di stagionatura a cui è stato sottoposto il prodotto.

In sostituzione del prosciutto amatriciano si chiede la fornitura di:

Prosciutto di Guarcino oppure prosciutto di Bassiano.(PAT).

## **3)PROSCIUTTO COTTO**

Il prosciutto cotto deve essere di 1° qualità, prodotto con cosce di suini, selezionati e con attestato che la produzione sia realizzata sul territorio nazionale senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattosio, né glutammato, né proteine vegetali (adatto anche nei casi di celiachia), di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote



(bolle o rammollimenti); avere carni di colore rosa chiaro, compatte e grasso bianco sodo e ben refilato e il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità. Si richiedono, per il trasporto dei suddetti prodotti, condizioni igienico- sanitarie ineccepibili ed una temperatura tra 0° e + 4°C. La certificazione d'analisi dei prodotti dovrà essere documentata ad ogni richiesta da parte dell'Ente.

#### **4) UOVA BIOLOGICHE**

Per quanto riguarda le uova, devono provenire da allevamenti biologici all'aperto di cui al Regolamento CE.

Devono essere di classe A extra, ossia uova fornite entro il settimo giorno dall'imballo o il nono giorno dalla deposizione; devono provenire da allevamento all'aperto biologico, di peso di circa 60/65 gr (categoria L grandi); devono pervenire sigillate da un centro di imballaggio autorizzato, essere etichettate ai sensi dei Reg CE 2295/2003, Reg CE 1234/2007, D. Lgs 29/07/2003 n. 267.

Le uova dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio normale, pulito e intatto;
- camera d'aria all'interno dell'uovo non superiore a 6 mm;
- tuorlo senza contorno apparente, leggermente mobile in caso di rotazione dell'uovo;
- albume chiaro e translucido;
- non devono contenere corpi estranei o avere odori atipici;
- l'uovo non deve mostrare sviluppo del germe.

Le uova della categoria A non sono lavate o pulite né prima né dopo la classificazione e non subiscono alcun trattamento di conservazione o di refrigerazione al di sotto di 5 °C.

L'imballaggio di trasporto delle uova deve riportare:

- il nome e l'indirizzo del produttore,
- categoria di qualità (A);
- categoria di peso ( XL,L)
- data di scadenza;



- il codice del produttore,
- la data o il periodo di deposizione,
- la data di spedizione.

Sul guscio del singolo uovo devono figurare indicazioni alfanumeriche riferibili ai seguenti elementi:

- Numero identificativo del tipo di allevamento
- (0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia)
  
- Sigla della nazione di produzione
- Codice ISTAT del Comune di ubicazione dell'allevamento
- Sigla della provincia di allevamento -
- Codice di allevamento.

#### **4.1) UOVA PASTORIZZATE DA ALLEVAMENTI BIOLOGICI ALL'APERTO**

Uova sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, ottenute dalla sgusciatura di uova fresche di gallina di provenienza nazionale, da allevamenti biologici all'aperto, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti. Devono provenire da ovaiole, alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti colorati per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. Il prodotto deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche; nelle confezioni non dovranno essere presenti corpi estranei di alcuna natura. Il confezionamento ed il trasporto del prodotto dovrà avvenire nel rigoroso rispetto della normativa vigente. Si richiedono confezioni di uovo intero (tuorlo ed albume) in tetrapak. Tale prodotto dovrà essere conservato ad una temperatura non superiore a + 4 C° . I prodotti confezionati dovranno essere somministrati con un tempo di scadenza di almeno 2/3 della data riportata sulla confezione. All'analisi il prodotto dovrà corrispondere alle seguenti



specifiche: pH 7.3-7.7 secco 23%min proteine 11%min lipidi 10.5%min (metodo con cloroformio) lipidi 9% min (metodo con idrolisi acida+estrazione con etere) steroli 0.4+/-0.3 Il pastorizzato di uova deve essere prodotto da uno stabilimento di produzione riconosciuto ai sensi del CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari di detta norma.

## **5) PESCE FRESCO E SURGELATO/CONGELATO**

### **PRODOTTI ITTICI**

I prodotti ittici dovranno essere forniti nelle seguenti tipologie:

1. Prodotti ittici freschi delle produzioni di acquacoltura marina o biologica allevate localmente o comunque in Italia: filetti di cefalo, spigola, ricciola, orata, trota. Deve essere accuratamente toelettato e privo di spina o lisce .

2. Prodotti ittici surgelati/congelati possono essere ammessi solo se costituiti esclusivamente da filetti di pleuronectes platessa (passera), cuori di merluzzo o filetti di merluzzo (gadus morhua), prodotti precucinati di origine animale del tipo “bastoncini di pesce” realizzati esclusivamente con filetti di merluzzo o nasello pescato nell’Atlantico o nel Pacifico.

I prodotti ittici devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente ed in particolare essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti CEE.

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

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

La glassatura, dell'entità massima riportata per ogni singolo prodotto e con una tolleranza della stessa dell'ordine del 8%, dovrà essere ottenuta con acqua potabile priva di corpi estranei.



Per i filetti, ottenuti rigorosamente dalle specie ittiche riferite dall'allegato al Decreto Ministeriale 15.07.83 della Marina Mercantile e succ. integrazioni, si richiedono prodotti accuratamente tolettati e privi di spine, cartilagini e pelle ed ottenuti da tagli anatomici interi; la pezzatura deve essere uniforme e non devono essere presenti ritagli; sono altresì tollerati alcuni filetti spezzati.

I filetti devono essere surgelati singolarmente o interfogliati.

I prodotti non devono essere stati sottoposti a trattamenti con antibiotici o antisettici. L'odore del pesce deve essere gradevole, divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C e la consistenza della carne deve essere soda, elastica.

Tutti i prodotti richiesti devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto della normativa di legge vigente, ed in particolare del Reg. CEE 104/2000 e 2065/2000 ed il Decreto del 27 marzo 2002. Le confezioni originali e sigillate devono essere di peso netto da 1 o 5 o 10 kg.

Le varietà dei prodotti richiesti sono :

- **Fiori di merluzzo** (merlucius Capensis/paradoxus) - tecnologia IQF, porzioni da 60/80 g con glassatura non superiore al 12% del peso totale lordo - confezioni da 1 a 10 kg. (Ammessa tolleranza di legge del 8%.)
- **Cuori di filetto di merluzzo o nasello** - tecnologia IQF, porzioni da 90/120g con glassatura non superiore al 5% del peso totale lordo- \*confezioni da I a 5 kg.
- **Filetti di platessa** (pleuronectes spp) - tecnologia IQF, porzioni da 150/180g con glassatura non superiore al 20% del peso totale lordo - \*confezioni da I a 10 kg.

**Etichettatura** (ai sensi del D.L.gs 109/1992 , Reg. CE 104/2000 art. 4, Reg. 2065/01/CE).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili con riproduzione del marchio

di identificazione riportante gli estremi di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004. I prodotti ittici confezionati dovranno riportare le indicazioni



obbligatorie richieste dal D. Lgs. 109/1992 per i prodotti preconfezionati, nonché le indicazioni richieste dal D. Lgs. 110/1992 art. 8 ed in particolare:

- denominazione di vendita, completata dal termine “surgelato”;
- percentuale di glassatura (considerata tara);
- istruzioni relative alla conservazione, con indicazione della Temperatura di conservazione e della idonea attrezzatura;
- avvertenza che una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato;

Dovranno inoltre essere riportate le seguenti indicazioni della normativa specifica, quali:

- denominazione commerciale della specie (nome scientifico e denominazione in lingua ufficiale);
- metodo di produzione ossia cattura in mare o in acque interne o allevamenti (pescato, pescato in acque dolci o allevato);
- zona di cattura o di allevamento (zona FAO per il pescato in mare, stato di origine per il pescato in acque dolci, stato di allevamento per prodotti allevati).

Il deposito e la distribuzione del pesce surgelato, prodotto, sezionato e confezionato conformemente alle norme sopra richiamate, potrà avvenire anche da parte di altra Ditta, titolare del deposito alimentare registrato ai sensi del Reg. CE 852/2004.

**Rintracciabilità** I prodotti ittici dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

**Trasporto** I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< -18° C) per tutta la durata del trasporto.

La ditta non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti del prodotto. A richiesta dell'Ente la ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati sanitari che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.



## **6) PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI**

Le verdure da destinare alla surgelazione devono essere di 1° qualità, sane ed in buone condizioni igieniche e devono corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. Le materie prime devono provenire

prevalentemente da produzioni nazionali o comunitaria preferibilmente biologiche e rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali. Tutti i prodotti:

- dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni
- non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti
- dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata.

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.

La ditta non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti del prodotto. La certificazione d'analisi dei prodotti dovrà essere prodotta ad ogni richiesta da parte dell'Ente.

## GENERE DI VERDURE SURGELATE

- FAGIOLINI FINISSIMI
- PISELLINI EXTRA FINI;
- SPINACI;

### **6.1) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA O IGP**

I prodotti ortofrutticoli saranno considerati \_da agricoltura biologica se prodotti in conformità al Reg. CEE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni e certificati in seguito a controllo effettuato da uno degli Organismi nazionali di controllo autorizzati. Le norme di qualità di cui al D.L. 339/92, successive modifiche ed integrazioni, determinano i criteri di presentazione dei prodotti ortofrutticoli.

La verdura, scelta fra quelle di stagione, deve essere:

- di prima categoria
- di provenienza preferibilmente locale ed in ogni caso italiana
- conforme ai regolamenti previsti in materia



- presentante le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste
- priva di odori / sapori estranei
- intera, sana, senza ammaccature, lesioni
- indenne da attacchi parassitari e di roditori, priva di insetti infestanti
- senza residui di prodotti antiparassitari o comunque rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18/07/1990 e succ. modifiche e integrazioni e D.M. 27/01/1997)
- matura fisiologicamente, di recente raccolta, omogenea per maturazione
- asciutta, senza aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione, in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.
- pulita, priva di terrosità sciolta o aderente e di corpi o prodotti estranei
- di pezzatura uniforme
- priva, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso. Tra un prodotto classificato di categoria extra, e uno di prima o seconda categoria non sussiste alcuna differenze in termini organolettici

I prodotti ortofrutticoli di stagione prevalentemente di provenienza in ordine di scelta prioritaria : locale ovvero a KM 0. I frutti devono essere fisiologicamente maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo in quanto se ciò non fosse conterrebbero maggiori quantità di nitrati.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione( prevalentemente di provenienza in ordine di scelta prioritaria: (locale provinciale o regionale o nazionale):, freschi, puliti e selezionati, devono essere fisiologicamente maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo in quanto se ciò non fosse conterrebbero maggior quantità di nitrati, di recente raccolta ( max 48 ore), privi di additivi aggiunti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche della specie.



## 6.2) LE VARIETÀ DI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI, TENENDO CONTO DELLA STAGIONALITÀ, SONO:

**Annuale:** aromi, bietole o biete erbette, carote, cipolle, indivie, lattughe, patate.

**Gennaio:** barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

**Febbraio:** barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, finocchi, porri, rape, verze.

**Marzo:** barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, finocchi, porri, ravanelli, verze.

**Aprile:** cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

**Maggio:** carciofi, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

**Giugno:** barbabietole, cavolfiori, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

**Luglio** Albicocche, anguria, fragole, meloni, nettarine, susine, pesche.

**Agosto** Albicocche, anguria, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva.

**Settembre:** barbabietole, broccoli, cavoli, , cavolfiori, cetrioli, fagioli fagiolini, finocchi, funghi, insalatine a taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca.

**Ottobre:** barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, , cavolfiori, cavolini di bruxelles, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

**Novembre:** barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, , fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

**Dicembre:** barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, zucca.



## **6.3) ORTAGGI DA FRUTTI**

### **A) POMODORI**

Sufficientemente turgidi, maturi; di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà.

Sono esclusi i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore anomali (dorso verde). Sono ammessi i seguenti difetti.

- leggero difetto di forme e sviluppo;
- leggero difetto di colorazione e dell'epidermide;
- leggerissime ammaccature.

E' richiesto il pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia (PAT)

### **B) PEPERONI**

Nei colori verde, rosso e giallo, con un peso di 150/200 g, esenti da bruciature prodotte dal sole. Provenienti da produzione locale.

### **C) MELANZANE**

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature da sole. Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm 10. Per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm 7 (D.M. 30 maggio 1973). Da produzione locale.

### **D) ZUCCA**

Varietà Hokkaido, zucca gialla, violina. Esente da danni dovuti all'esposizione al sole.

### **E) ZUCCHINE**

Polpa compatta, colore verde chiaro e pochi semi. Il peso non deve essere inferiore a 50 gr e superiore a 200 gr. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm e superiore a 30 cm, provenienti preferibilmente da produzione locale.



## **6.4) ORTAGGI A RADICE, A BULBO, A TUBERO**

### **A. CAROTE**

Le carote devono essere consistenti, non germogliate, né legnose, né biforcute provenienti preferibilmente da produzione locale.

### **B. PATATE**

La patata richiesta è quella dell'Alto Viterbese (IGP) con le seguenti caratteristiche fisiche:

- forma: ovale od ovale allungata regolare;
- calibro: compresa tra 40 e 75 mm;
- buccia: giallo, liscia;
- pasta: gialla;
- parte edibile: non inferiore al 97 %

Le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di germogliazione incipiente, nonché quelle affette da alterazioni dovute ad agenti fungini, parassitosi, da virosi ed alterazioni diverse. Le patate devono essere preferibilmente di produzione locale.

### **C. CIPOLLE**

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto. Il calibro è fissato da mm 40 a mm 80 e lo scostamento fra il bulbo più piccolo e quello più grosso non può superare mm 20. Preferibilmente da produzione locale

### **D. AGLIO**

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.



### **E. SCALOGNO**

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

### **F. PORRI**

Non germogliati, il bulbo deve essere bianco e le foglie di colore verde intenso (la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale).

## **6.5) ORTAGGI A FIORE**

### **A. CAVOLFIORE**

Infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio. Il diametro delle infiorescenze non devono essere inferiori a 11 cm. I cavolfiori devono essere preferibilmente di produzione locale

### **B. BROCCOLI**

Resistenti, di grana serrata, foglie fresche se presenti. I broccoli devono essere preferibilmente di produzione locale

### **C. CARCIOFI**

Forma normale tipica della varietà, brattee ben serrate, fasci vascolari della parte inferiore senza inizio di lignificazione. I carciofi devono essere preferibilmente di produzione **locale**

E' richiesto il carciofo Romanesco (IGP) o il Carciofo di Sezze (PAT)



## **6.6) ORTAGGI A FUSTO**

### **A) ASPARAGI**

Devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base. Gli asparagi devono essere preferibilmente di produzione locale. **B) FINOCCHI**

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della base centrale non deve superare i 10 cm. Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm. I finocchi devono essere preferibilmente di produzione locale.

## **6.7) ORTAGGI A FOGLIA**

### **A) INSALATE**

Devono presentarsi turgide, non aperte, non prefiorite, e non devono avere foglia gialla o rinsecchita. Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo. La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

Il peso minimo:

per le lattughe (non tipo Iceberg) coltivate in pieno campo è di 150 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 100 gr;

per le lattughe tipo Iceberg coltivate in pieno campo è di 300 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 200 gr;

per le indivie ricce e scarole coltivate in pieno campo è di 200 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 150 gr.

**Le piante aromatiche da utilizzare sia allo stato fresco, che allo stato secco.**

Per assicurare la tracciabilità del prodotto, le piante aromatiche devono provenire da coltivazioni autorizzate ed essere confezionate.

Devono presentarsi pulite e senza corpi estranei, insetti e crittogame né germogli;



- **ERBE AROMATICHE FRESCHE:** basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, aglio, cipolla, ecc.

- **ERBE AROMATICHE SECCHIE:** origano, alloro, noce moscata, ecc.

Entrambe devono presentarsi in ottimo stato di conservazione senza essere eccessivamente sbriciolate se non richiesto espressamente. È tollerata la presenza di parti di stelo.

## **7) LEGUMI SECCHI**

Nella scelta delle varietà coltivate sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale ovvero a KM 0, sono da escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

Le varietà richieste sono: fave, ceci, lenticchie. I semi secchi dovranno provenire da leguminose sottoposte a processo di essiccazione che riduce l'acqua al valore max 13%. Il prodotto deve aver subito al max 1 anno di conservazione dopo il raccolto.

Dovranno essere garantiti i requisiti previsti per caratteri organolettici, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normative vigenti e standard di riferimento validati, tramite corrette procedure di produzione e lavorazione da dichiararsi in manuale di autocontrollo. Confezionati sottovuoto con l'indicazione della data di confezionamento e di scadenza. I legumi secchi devono avere le seguenti caratteristiche: essere

puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, etc.), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea;

sono ammessi leggeri difetti di forma.

### **7.1) LEGUMI E CEREALI PER ZUPPE**

Si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare "zuppe". I seguenti prodotti: farro, orzo perlato, legumi misti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.



## **8) ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA**

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

### **8.1) POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO**

Dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente per la tipologia di prodotto ed in particolare dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

- essere ottenuti da frutto fresco, di produzione annuale, sano, intero, privo di pelle o peduncoli, maturo al punto giusto e ben lavato. Se utilizzati i pomodori pelati a pezzettoni, il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni.
- Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. n.428 del 11.04.75).
- I frutti (di provenienza al 100% italiana) devono essere confezionati in latte di banda stagnata, rifinita internamente con smalto bianco, conforme ai requisiti di legge, ed immersi nel liquido di conservazione, conformi ai requisiti di legge. In ogni caso i contenitori non devono presentare difetti, come ad esempio ammaccature vistose, punti ruggine, corrosioni interne o altro.
- Il prodotto deve avere odore, sapore e colore caratteristici del pomodoro sano e maturo (senza odori e sapori estranei) ed essere assolutamente privo di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali, anche se non nocivi, nonché larve o parassiti e alterazioni di natura parassitaria o marciumi interni.

### **8.2) TONNO ALL'OLIO DI OLIVA**

Deve essere del tipo “ Alalunga” oppure “yellow Finn”, di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dalle vigenti normative di legge in materia. E'richiesta la conserva all'olio di oliva. Si richiedono tranci in confezioni originali, le quali devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, e provenienti da stabilimenti comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata che vanno da un minimo di kg 1.700 ad un massimo di kg 2.800. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rossastro oppure bianco, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni,



vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

## 9) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Dovrà essere di primissima qualità merceologica e **provenire da coltivazione biologica**, italiana fresca e di recente raccolta, accuratamente lavata e selezionata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed in particolare:

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie richiesta;
- essere sani, interi, puliti, in ottimo stato di conservazione, aver raggiunto la maturità fisiologica
- avere calibratura e grammature richieste;
- avere raggiunto la maturità fisiologica;
- essere omogenee ed uniformi.
- essere conformi ai regolamenti previsti in materia.
- essere senza residui di prodotti antiparassitari o comunque rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18/07/1990 e s.m.i. e D.M. 27/01/1997)
- non attaccati da insetti infestanti

La frutta deve inoltre essere turgida, la buccia non aggrinzita, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera. Per le caratteristiche merceologiche i prodotti ortofrutticoli provenienti da Agricoltura Biologica dovranno avere, ove presente, i requisiti stabiliti dalle norme ICE per la seconda categoria ed essere conformi a tutte le disposizioni di legge in materia.

I limoni dovranno essere di forma ovoidale con la buccia liscia e ricca di olii essenziali ed indenne da alterazioni di natura parassitaria e non (lesioni prodotte da urti ecc.) .



### **9.1) LE VARIETÀ DI FRUTTA RICHIESTE, TENENDO CONTO DELLA STAGIONALITÀ, SONO:**

Annuale: banane, mele.

**Gennaio/Febbraio:** arance, clementine, kiwi.

**Marzo/Aprile:** arance, kiwi, nespole.

**Maggio:** albicocche precoci, kiwi, fragole, ciliege, nespole.

**Giugno:** albicocche, pesche, susine, fragole, anguria, melone, ciliege, prugne,

**Settembre:** pesche, susine, pere, uva, actinidie.

**Ottobre:** pere, uva, cachi, actinidie, mandaranci.

**Novembre:** uva, clementine, pere.

**Dicembre:** arance, clementine, pere, kiwi, uva.

La frutta dovrà avere le seguenti caratteristiche:

**Mele:** Golden delicious del Trentino, Red delicious, Red stayman, Starking delicious, Gala, Morghendruft, Golden.

Devono conservare il peduncolo; possedere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà e avere un calibro non inferiore a 70/75 mm. non devono essere molli o avvizzite E' preferibile evitare di fornire mele con polpa farinosa.

**Pere:** William, Abate, Kaiser, Conference, decana del Comizio,

Devono conservare il peduncolo; possedere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà e calibro non inferiore a 65/70 mm. non devono essere molli o avvizzite.;

**Arance** provenienza locale : tarocco, moro, sanguinello, ovale;

**Clementine:** provenienza locale, senza semi, calibro minimo 35 mm., grammatura compresa tra 50 e 70 gr.;

**Limoni:** provenienza locale, calibro minimo 45 mm.;

**Actinidia ( kiwi):** grammatura tra 70 e 85 gr. **Si richiede Kiwi di Latina (IGP),**

**Pesche noci:** calibro 60-65 mm.;

**Albicocche:** grammatura tra 50-60 gr., calibro minimo 35 mm.;

**Prugne e Susine:** grammatura tra 50-60 gr., calibro minimo 25 - 30 mm.;



**Fragole:** confezionate in cestini, con calibro di circa 22 - 25 mm, **è richiesta la qualità “Favetta” di origine terracinese ( PAT);**

**Uva:** provenienza locale – **Moscato di Terracina**, in alternativa l'uva **Pizzutello di Tivoli (PAT)** , grammatura 75-150 gr/grappolo;

**Ciliege:**, Devono essere provviste di peduncolo; sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per la categoria Extra è a 20 mm e per la categoria I° è di 17 mm. E' preferita la qualità locale.

**Anguria:** I frutti devono presentare buccia integra senza spacchi.

**Melone :**Devono essere provvisti di peduncolo intero. Il calibro è determinato dal peso di ciascun melone o dal diametro. I calibri minimi sono di 250-300gr e il diametro minimo varia da 7.5-8 cm. Se il calibro è valutato in unità di peso, il melone più grande di uno stesso imballaggio non deve superare di oltre il 20% quello del melone più piccolo.

**Cachi :** I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

**Frutta di provenienza di coltivazione equo solidale :** Banane: grammatura 100 gr max 150 gr.;

**Le indicazioni relative alla verdura e alla frutta del giorno ( almeno 5 tipi diversi a settimana) devono essere rispettate rigorosamente per garantire la rotazione anche per chi consuma il pasto un solo giorno a settimana.**

## **FRUTTA SECCA**

Esente da conservanti, esente da fenomeni di alterazione, odore o sapore anomali.

## **10)CEREALI E DERIVATI**

### **10.1) FARINA DI MAIS**

Ottenuta mediante macinazione di mais, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione come da DL 109/92 e successive modificazioni.



Bramata per polenta, ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni. La polenta deve essere preparata in loco.

#### **10.2) FARINA TIPO “OO” o “O” o INTEGRALE**

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo produzione nonché la data della durata di conservazione come da DL 109/92 e successive modificazioni. Di grano tenero di tipo “O” o “OO” o integrale, rispondente ai requisiti del DPR n°187/2001 capo I. Le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti o rotture. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

#### **10.3) FARRO DECORTICATO**

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

#### **10.4) PASTA DI SEMOLA**

La pasta alimentare deve essere “pasta di semola di grano duro” (legge 580/67), essiccata, conforme alle norme vigenti; dovrà essere prodotta con farine di provenienza nazionale, priva di coloranti; di sapore e odore gradevoli, aspetto esterno uniforme ed asciutto.

La pasta deve possedere una buona resistenza alla cottura ed essere idonea alla ristorazione collettiva da asporto: alla cottura non deve spaccarsi, né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l’acqua; deve mantenere elasticità e punto di cottura (senza fenomeni di impaccamento e spappolamento) fino al momento del consumo da parte dell’utenza.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e muffe.

Deve essere fornita in almeno 5 formati per la pasta asciutta e 2 formati per la pasta in brodo.



### **10.5) PASTA ALL'UOVO**

Conforme a quanto sopra ma all'uovo (con aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore ai 200 gr di uova per ogni chilogrammo di semola).

Formati: tagliatelle, tagliolini, lasagne (a sfoglia fine), pastina per brodo.

### **10.6) PASTA ALL'UOVO RIPIENA FRESCA**

Requisiti qualitativi:

- rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%;
- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Tipologie richieste:

A titolo esemplificativo devono essere forniti:

- ripieni: di carne, formaggi, ricotta e spinaci, zucca;
- formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, cannelloni, ecc...;

La pasta fresca consumata nella stessa giornata della consegna (cioè, entro le 24 ore).

**È vietato l'uso di pasta a lunga conservazione o precotta.**

### **10.7) RISO**

Il riso da somministrare deve essere della varietà classificata nel gruppo "FINO" e del tipo parboiled. Deve essere conforme a tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalla normativa vigente. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, con umidità non superiore al 14-15%, privo di odori di muffa o estranei; non deve contenere, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ambrati corpi estranei e impurità varie; deve essere privo di, infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe, nonché di polveri, minerali e colorature. Il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e deve essere conforme alle normative di legge.



### **10.8) GNOCCHI DI PATATE**

Gli gnocchi richiesti devono essere prodotti con patate o purea di patate o fiocchi di patate minimo al 70% (acqua, patate disidratate) farina di grano tenero "00", acqua e sale. Devono presentare, inoltre, le seguenti caratteristiche: • prodotti con buona tecnica di fabbricazione • essere privi di corpi estranei e/o impurità • gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al DM 31/3/65 e successive modifiche. Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia. Trattandosi di prodotto di facile deperibilità devono avere caratteristiche batteriologiche ottimali. Il numero di gnocchi dovrebbe essere di circa 30 pezzi per hg e dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari. Gli gnocchi consegnati non devono presentarsi raggruppati.

### **10.9) PANE E RODOTTI DA FORNO**

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

### **11) PASTA LIEVITATA**

Possono essere richiesti quantitativi di pasta lievitata per la preparazione di pizza. La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua, sale, olio extravergine d'oliva, lievito di birra.

Deve essere consegnata, a cura del fornitore dietro specifico ordine (con idonea etichettatura da DL 109 del 27/1/1992), in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. La modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo.



### 11.1) PANE

Conforme alla legge 580/67 DPR 502/98. Il pane dovrà avere come ingredienti: farina tipo "O", "OO", o "1", sale, acqua, lievito; preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione. Il pane integrale sarà prodotto con farina integrale, preferibilmente derivata da frumento proveniente da agricoltura biologica.

Dovrà essere di pezzatura adeguata, di giusta salatura, di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare, in modo che si presenti in mollica appena asciutta. Dovrà inoltre essere fresco di giornata, non caldo, scevro da cattivi odori.

Non è ammesso l'uso di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Deve essere trasportato in **contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura**. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti. Per nessun motivo deve essere stoccato, anche temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione. Preferire pane senza aggiunta di grassi.

Si richiedono:

-Rosette

-Pane casareccio di Genzano (IGP)

- Pane casareccio di Lariano (PAT)

In ogni caso prodotto e confezionato nella stessa giornata di consumo.

### 11.2) PANE GRATTUGIATO

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche descritte nella voce "PANE" di questo documento Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure

in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità, con esclusivamente i seguenti ingredienti:

farina di tipo 0, acqua, sale.



Deve presentare acidità < 5 gradi su s.s., odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe.

**11.3) DOLCE FRESCO** (ciambellone, torta margherita e crostate di marmellata e frutta fresca)

Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di prodotto precotto o rimesso in forno, completamente raffreddato al momento della consegna. Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto. Confezionata singolarmente o a lotto l'etichetta dovrà contenere le seguenti informazioni denominazione, ingredienti, ragione sociale o stabilimento di produzione, termine minimo di conservazione, lotto di produzione o data di confezionamento, il peso netto, le modalità di conservazione e possibilmente l'etichettatura nutrizionale. Il dolce fresco, come il pane, deve essere prodotto e confezionato nella stessa giornata di consumo E' rigorosamente vietata l'erogazione di dolci a base di crema pasticcera, cioccolato, panna, nocciole, pinoli ect..... Nella produzione non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle norme vigenti. E' inoltre vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato. Non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero e miele.

**11.4) BISCOTTI:** devono possedere i requisiti previsti dalle vigenti legislazioni. Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle norme vigenti. I biscotti devono pervenire ai servizi scolastici integri all'interno della confezione. Non saranno tollerate forniture di biscotti frantumati all'interno dell'involucro originale se non in misura del 3%.



**11.5) FETTE BISCOTTATE:** prodotte con farina tipo “0” e/o “tipo 1” e/o “tipo 2” e/o “tipo integrale”. Non sono ammessi grassi animali né grassi vegetali idrogenati. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge

## **12) LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

Latte UHT intero da agricoltura biologica Il latte deve essere di provenienza preferibilmente laziale in ogni caso italiana e prodotto nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia. Di colore bianco o bianco ialino,

non deve presentare alterazioni di colore, odore, consistenza e sapore. Il latte deve provenire da vacche appartenenti ad allevamenti ufficialmente indenni da tubercolosi e indenni o ufficialmente indenni da brucellosi, che non presentino sintomi di malattie infettive trasmissibili all'uomo, che non abbiano subito trattamenti suscettibili di trasmettere al latte sostanze pericolose o potenzialmente pericolose per la salute umana.

Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo, nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98) e comunque in conformità al Reg. Ce 2092/91 e ss. mm. ii.

Latte, latticini e formaggi devono rispettare tutti i requisiti prescritti dalle disposizioni di legge<sup>14</sup> in materia e provenire in ogni caso da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004; in particolare i prodotti lattiero-caseari dovranno riferirsi anche a quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale Regolamento CE del Consiglio n.966 del 15/10/2009 e Decreto Ministeriale delle politiche agricole e forestali del 23/12/2009. Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore. Sono vietati i formaggi fusi. Su tali prodotti deve essere apposta una etichetta chiara, visibile e facilmente leggibile con indicato “paese di mungitura”: nome del Paese nel quale è stato munto il latte “paese di condizionamento o trasformazione”: nome del Paese nel quale il latte è stato condizionato o trasformato, peso



netto, natura del prodotto, ingredienti, data di scadenza, nome della Ditta di confezionamento.

### **12.1) FORMAGGI**

Devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi dalla sezione IX del Regolamento CE 853/2004. Inoltre si definiranno le scelte tra formaggi prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine, ai sensi del D.P.R. n. 1099 del 18/11/53, della Legge n. 125 del 10/4/54 "Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi" e del D.P.R. n. 1269 del 30/10/65 "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi" e successivi, privilegiando i tutelati.

Si individuerà comunque una sufficiente gamma di tipologia tra le varietà dei prodotti:

- Freschi
- molli con crosta
- molli senza crosta
- semiduri
- filati
- duri
- erborinati
- latticini

Potranno essere utilizzati formaggi freschi prodotti a partire da latte vaccino fresco, caglio, e fermenti vivi, senza aggiunta di acidi inorganici o altro (polifosfati aggiunti).

#### **E' sconsigliato l'utilizzo di formaggi fusi.**

Il prodotto non deve presentare alterazione interne od esterne; deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.L. 109/92. Particolare attenzione sarà dedicata alla definizione dei tempi di approvvigionamento, che dovranno garantire comunque il mantenimento dei requisiti di freschezza per i prodotti a maturazione rapida e pronto consumo. Per i formaggi a media e lenta maturazione in fase di approvvigionamento si stabiliranno le stagionature minime richieste.



### **12.2) RICOTTA**

Deve essere prodotta in buone condizioni igieniche, non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale. Fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche), alla consegna il prodotto deve avere almeno ancora 15 giorni dalla data di scadenza.

Tra i prodotti tipici :

- **RICOTTINE DI PECORA DELL'AGRO PONTINO**
- **RICOTTINE DI BUFALA DELL'AGRO PONTINO**

### **12.3) RICOTTA DI MUCCA PASTORIZZATA**

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 finale dovrà comunque essere conforme ai valori batteriologici citati nella circolare n 21 del 16.11.1990. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero vaccino; latte vaccino-sale. **Si richiede una provenienza locale.** La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

### **12.4) PARMIGIANO REGGIANO DOP**

Prodotto conforme al DPR 1269/55e ss.mm.ii. Marchiato, di prima scelta, di stagionatura fra i 24 e i 30 mesi. Formaggio semi grasso a pasta dura cotta a lenta maturazione, prodotto con latte di vacca a lattazione stagionale. Deve essere sempre di prima qualità; saranno perciò rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore alla prima. Il formaggio da consegnare deve essere il "Parmigiano Reggiano" prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna e pertanto



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.

#### **12.5) MOZZARELLA DI MUCCA**

Prodotto con latte vaccino di produzione locale o regionale. 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 in confezioni di peso sgocciolato di grammi 100/125. o nominale confezioni da 1 kg termo sigillate con liquido di governo . Si richiede anche la fornitura in formato “ciliegina” da 15/20 g.

#### **12.6) MOZZARELLA DI BUFALA DELL'AGRO PONTINO – TRECCIA DI BUFALA.**

Prodotti tipici locali.

#### **12.7) FORMAGGI DA TAVOLA**

Crescenza, Stracchino, Primosale, Formaggio fresco spalmabile

Da puro latte vaccino fresco italiano, con un minimo di grasso del 40% e umidità non superiore al 50%; in confezioni monodose se richiesto. Tutti i formaggi non devono presentare odore, sapore o colorazione anomali.

#### **12.8) PANNA**

Panna da crema di latte, grasso minimo 20%; deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi. Non deve avere odore, sapore o colore anomalo.



### **12.9) YOGURT ALLA FRUTTA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Lo yogurt da fornire dovrà essere del tipo alla frutta. Deve essere ottenuto dalla lavorazione del latte fresco intero di mucca proveniente da agricoltura biologica, addizionato a fermenti lattici vivi, come previsto dalle norme vigenti. Il prodotto deve presentare aspetto liscio ed omogeneo, senza separazione di siero, senza alterazioni microbiche e fungine, non dovrà contenere additivi conservanti e/o coloranti.; non deve presentare odore, colore o sapore anomalo. Il prodotto andrà fornito nel formato da 125 grammi. Per le caratteristiche qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia. Potrà essere richiesto per le diete anche lo yogurt naturale, da latte vaccino intero.

### **12.10) BUDINO**

Il budino fornito dovrà provenire da latte vaccino intero italiano o comunitario, stabilizzato per mezzo di trattamenti termici UHT. Senza conservanti o coloranti, privi di ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Non deve presentare sapore, odore o colore anomalo o sgradevole. Di consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, formazione di liquido e occhiature. Al gusto di cioccolato; potrà essere richiesta anche la fornitura di budino alla vaniglia o creme caramel. Per le caratteristiche qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia. Potrà essere richiesta la fornitura per le diete di budino alla soia (non OGM), senza lattosio.

### **12.11) BURRO**

Deve essere prodotto nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia. Deve essere di prima qualità, cioè ottenuto dalla crema di latte vaccino di provenienza preferibilmente laziale in ogni caso italiana, per centrifugazione, con percentuale di grasso superiore all'80%, senza additivi. Deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole. Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate.



### **13) OLII ALIMENTARI**

#### **13.1) OLIO DI SEMI**

Tra i tipi di prodotti appartenenti a questa caratteristica merceologica vengono richiesti oli monoseme (provenienti da una sola matrice vegetale) e cioè olio di semi di arachide o mais, perché più idonei alla cottura, specie se ad elevate temperature. Di provenienza italiana, non OGM, devono essere conformi alla disciplina in vigore. La buona qualità del prodotto è garantita dalla sua limpidezza, dalla assenza di difetti all'esame organolettico, in particolare per quanto attiene ad odore e sapore.

#### **13.2) OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE**

Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di risterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Per i prodotti da agricoltura biologica si fa riferimento al Reg CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e s.m.i. Il prodotto deve essere un olio di oliva extra vergine di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1,0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0,6%), di produzione locale o regionale oppure parametro di qualità intermedio DOP o IGP con la dicitura da agricoltura biologica "spremitura a freddo";

**Si richiede Olio Extravergine di Oliva Tuscia DOP**

### **14) PRODOTTI DIETETICI**

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore. Per quanto riguarda l'elenco delle sostanze da definire allergeni e l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento al Reg CE 1169/2011. Dovranno essere predisposte anche diete speciali per gli utenti allergici (ulteriori a quelle previste di routine), sulla base delle informazioni riportate in etichetta o sulla scheda tecnica dei prodotti alimentari.



## **15) PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE PER CELIACI**

Per la preparazione di pasti speciali “per celiachia” dovranno essere forniti (su richiesta specifica) alimenti che rispondono ai requisiti fissati dalle norme vigenti in materia.

Risultano idonei agli utenti celiaci: - i prodotti

notificati con D.Lgs. 111/92 del Ministero della Salute - i prodotti inseriti nel prontuario AIC, annualmente aggiornato - i prodotti con marchio a spiga barrata prodotti con dizione “non contenenti fonti di glutine”.

### **15.1) PASTA SENZA GLUTINE E PASTE FRESCHE RIPIENE SENZA GLUTINE**

La pasta speciale senza glutine deve essere costituita esclusivamente da farina di mais (il mais deve essere di produzione nazionale e non OGM). Nel caso delle paste fresche ripiene senza glutine, le proteine devono provenire da latte o uova. I formati richiesti sono del tipo: penne rigate, fusilli, tagliatelle, gnocchi sardi, pipe, rigatoni, sedanini, pastine per brodi di carne e verdure/legumi, tortellini, ravioli, pasta per lasagne, gnocchi.

### **15.2) PANE BIANCO**

Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine. Sono richiesti, oltre al pane a fette, i panini, le fette croccanti o gallette, il pan carré e la focaccia. Sono richieste alternative anche per gli utenti celiaci con allergie a latte, uovo, soia e frutta secca.

### **15.3) FARINA PER CELIACI**

Il prodotto dovrà essere senza glutine, di peso netto di g 500. Oppure prevedere la fornitura di Pizza per celiaci, anche partendo dal prodotto surgelato.



#### **15.4) BISCOTTI AL CIOCCOLATO E DOLCI PER CELIACI**

Questi prodotti non dovranno contenere glutine. Tra i dolci, i tipi richiesti saranno: plum-cake, dolce al limone, dolce al cioccolato, crostate alla frutta, panettone o pandoro. Potranno essere richiesti biscotti speciali senza glutine, idonei anche agli utenti allergici a latte, uovo e/o soia.

**15.5) BUDINO** senza glutine secondo il prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.

**15.6) SALUMI E INSACCATI** come previsto dal prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.

#### **16) PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE**

(ogni volta che sono presenti nel menu)

- banana;
- cioccolato al latte/fondente;

#### **17) SPEZIE CONDIMENTI E SALSE**

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

##### **17.1) SALE GROSSO E FINO**

Si prevede la fornitura di sale marino iodato, conforme alle normative vigenti in materia, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.



### **17.2) ZUCCHERO FINISSIMO**

Lo zucchero richiesto deve essere di alta qualità secondo la Normativa Europea Reg. CEE 2103/77 Art. 11-12; di smezza assoluta con i cristalli più fini ed omogenei (0.20/0.30 mm di media) e massima purezza (99,9% di zucchero bianco raffinato). Deve essere estratto da barbabietole cresciute in terreni molto vocati e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, assenza di corpi estranei, impurità o residui di insetti (Filtch-Test) e vagliato (setacciato a granuli fini e costanti ed essere stato sottoposto a ripetute fasi di lavaggio e cristallizzazione). Il prodotto deve essere conforme alla legge n°139/80. Le confezioni devono essere integre, a tenuta ed etichettate secondo la normativa vigente. Si richiedono confezioni da 1 Kg.

### **17.3) CAPPERI**

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore.

### **17.4) PESTO**

Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di pesi: basilico, olio d'oliva, parmigiano reggiano, pecorino romano, pinoli, aglio e sale. E' vietata l'aggiunta di additivi alimentari. Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore e sapore anomali dovuti a inacidimento. Nel caso di prodotto industriale presentare relativa campionatura e scheda tecnica.

### **17.5) PINOLI**

I pinoli, da usare per l'eventuale preparazione di pesto fresco, dovranno essere di origine italiana o comunitaria, confezionati sottovuoto: - devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco - devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti - Privi di frammenti di gusci - Non devono presentare odore, colore e sapore anomali



### **17.6) MAIONESE**

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato.

### **17.7) ACETO**

L'aceto di vino rosso o bianco deve essere ottenuto dalla fermentazione acetico del vino, deve contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico e una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume. Non ci deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di coloranti. Non deve presentare odore, colore e sapore anomali. Dovrà essere confezionato in bottiglie di vetro da 1lt.

### **17.8) VINO BIANCO DA CUCINA**

Non deve presentare odore, colore e sapore anomali. ALTRI AROMI Basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo, alloro, sedano, porro, erba cipollina, 27 maggiorana, menta. I prodotti di buona qualità devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticati con foglie estranee, inoltre non devono essere soggetto ad attacchi parassitari. Ogni aroma deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.

### **18) ALTRI AROMI**

Basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo, alloro, sedano, porro, erba cipollina,



## **19) PRODOTTI VARI**

### **19.1) CAMOMILLA**

Le bustine devono risultare integre; il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e privo di corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

### **19.2) CIOCCOLATO**

Il prodotto è definito dal DLgs. n° 178 del 12/6/2003. Il cioccolato dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse, che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80 e dal D.L. 109/92. Il prodotto deve essere composto da pasta di cacao, burro di cacao, zucchero ed eventualmente aromi naturali e lecitina vegetale. Sono da evitare i surrogati di cioccolato.

### **19.3) GELATO**

In confezioni originali, preferibilmente in coppette da 50 cc. con cucchiaino a perdere, rispondente alla normativa vigente (legge n°283 del 30/04/'62). Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto deve avere ancora tre mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione che deve essere indicato in modo visibile su ogni confezione (D.L. 109/92). Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di cristalli di ghiaccio e all'interno di irregolarità di tessitura.

### **19.4) MARMELLATE e CONFETTURE**

Devono possedere i requisiti previsti dal DLgs n° 50 del 20/02/2004. Le marmellate devono presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta, gelificata; l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione e cristallizzazione degli zuccheri
- separazione della parte liquida da quella solida
- sapori estranei
- muffe
- presenza di materiali estranei



E' preferibile scegliere confetture con un quantitativo di frutta superiore al 45%.

#### **19.5) MIELE**

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dal DLgs n° 179 del 21/05/2004. Deve essere di produzione locale ovvero Km 0. Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione come muffe, insetti o parti di insetti, covate o granelli di sabbia. Il miele non deve:

- avere odore e sapore estranei
- avere iniziato un processo di fermentazione
- essere stato sottoposto a trattamento termico in modo da disattivare gli enzimi
- presentare un'acidità modificata artificialmente
- essere stato sottoposto a processi di filtrazione che rendono impossibile la determinazione dell'origine.

#### **19.6) OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA**

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal D.P.R. n° 327/80 e dal D.L. 109 del 27 gennaio 1992.

#### **19.7) ORZO SOLUBILE**

Si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

#### **19.8) SUCCHI DI FRUTTA di agricoltura biologica**

Conformi alla normativa vigente e successive integrazioni. Devono essere forniti in bottiglia di vetro da 125 ml. o in tetrapak da 200 ml. circa. Devono contenere un tenore minimo di succo pari al 40-60% di frutta, essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti ad eccezione di acido citrico o ascorbico come antiossidanti. Si consiglia di utilizzare succhi non zuccherati.

#### **19.9) THE DETEINATO**

Disciplinato dal D.M. 12/12/1979, il the deve avere le seguenti caratteristiche:



- non deve contenere più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca;
- il residuo di diclorometano non deve superare le 5 ppm ai sensi dell'art. 2 del DM. N° 390/87;
- il tenore di umidità deve essere tra il 6 e il 10%.

## **20) ACQUA microfiltrata:**

L'Impresa, al fine di consentire la fornitura di acqua microfiltrata, dovrà provvedere al rispetto delle procedure certificate e della normativa vigente in materia , installando impianti di trattamento dell'acqua rispondenti ai requisiti indicati dal DM25 del 7.2.2012. Inoltre dovrà provvedere alla periodica manutenzione che, oltre al cambio dei filtri, comprenda l'analisi semestrale dell'acqua erogata.