



DISCIPLINARE MERCEOLOGICO

GENERI ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi a tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia, alle caratteristiche merceologiche che seguono, agli standard igienici convenzionalmente previsti.

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conforme alle leggi vigenti: D.Lgs. 27.01.1992 n. 109 e s.m.i., D.Lgs. 110/1992, D.Lgs. 111/1992, D.Lgs. 94/2001, D.Lgs. 114/2006.

L'etichettatura delle carni bovine fresche deve essere conforme ai Regolamenti (CE) n. 1760/2000 e n. 1825/2000, al D.M. 30 agosto 2000 "indicazioni e modalità applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine".

L'etichettatura delle carni di pollame deve essere conforme ai Regolamenti (CE) n. 1234/2007 e n. 543/2008, nonché ai contenuti dell'O.M. 26 agosto 2005 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'etichettatura dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura deve essere conforme al Regolamento (CE) n. 2065/2001 nonché alle indicazioni contenute nel D.M. 27 marzo 2002 "Etichettatura dei prodotti ittici e sistema di controllo".

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Tracciabilità e rintracciabilità

La ditta fornitrice, con apposita procedura, deve poter garantire la rintracciabilità "a monte, a valle ed interna". (Reg. CE 178/2002).

Qualità delle derrate alimentari.

Tutti i generi alimentari dovranno essere prodotti, sezionati e confezionati con le garanzie ed i requisiti previsti dalle disposizioni vigenti. Non dovranno presentare segni di deterioramento e le loro confezioni dovranno essere in perfetto stato di conservazione.

Per quanto riguarda i prodotti ortofrutticoli dovranno rispondere a tutte le norme attualmente vigenti in riferimento a norme di qualità, caratteristiche merceologiche, caratteristiche igienico-sanitarie, etichettatura, imballaggi, limiti di contaminazione microbiologica (Regolamenti CE, DL 339/92 e succ. modifiche ed integrazioni, D Lgs 306/2002, D.M. 07/08/59 n. 200, D.M. 31/12/60, ed ogni altra normativa).

I prodotti ortofrutticoli saranno considerati "da agricoltura integrata" se prodotti in conformità a disciplinari approvati da Regioni o Province autonome e certificati in seguito a controllo effettuato a norma delle stesse disposizioni.

I prodotti ortofrutticoli richiesti devono rispondere ai requisiti di 1^a qualità.

Inoltre dovranno:

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo.
Non potranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti termici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, a esclusione delle banane, di cui è ammesso lo sverdimento a sensi di legge;
- la frutta, se sottoposta a frigo-conservazione, dovrà essere accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti effettuati post-raccolta;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, cultivar e qualità richieste;

- non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni o lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento né danni od alterazioni dovute al gelo;
- essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito a repentini sbalzi termici, né gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di sopramaturazione;
- essere omogenee ed uniformi; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, dovranno essere selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie cultivar, qualità e zone di produzione, non provenienti da miscele di prodotti aventi diversi gradi di maturazione, conservazione, calibratura e grammatura;
- gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore a seconda della specie e cultivar, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- portino tracce visibili da appassimento con abbassamento di turgore, alterazioni biochimiche funzionali incipienti ed in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti, iperspacchi, terra o materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali;
- siano stati sottoposti a stufatura;
- presentino distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuto ad insufficienza di sviluppo o rachitismo, ad atrofia, a malformazioni o altre anomalie.

I prodotti ortofrutticoli non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio. Non sono ammessi prodotti imballati alla rinfusa. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

PRODOTTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti. Le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283/62 e successive modificazioni;
- sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. Lgs. n.109/92 e s.m.i. e dall'art. 8 del D.Lgs. 110/92.

Particolare attenzione dovrà essere posta al rispetto della catena del freddo; la conservazione degli alimenti surgelati dovrà garantire costantemente la temperatura in tutti i punti del prodotto pari o inferiore a -18°C.

I prodotti non devono presentare segni di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione, né devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, né bruciature da freddo, né asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, né ammuffimenti, né fenomeni di putrefazione.

Qualità delle derrate alimentari.

Tutti i generi alimentari dovranno essere prodotti, sezionati e confezionati con le garanzie ed i requisiti previsti dalle disposizioni vigenti. Non dovranno presentare segni di deterioramento e le loro confezioni dovranno essere in perfetto stato di conservazione.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate, i prodotti richiesti dovranno possedere i seguenti requisiti e rispettare il seguente disciplinare:

CARNE FRESCA

CARNE BOVINA FRESCA (di BOVINO ADULTO, DA CARNE)

Le carni devono provenire da bovini maschi o femmine, di età compresa tra 12 e 24 mesi.

- CAT. 12 MESI : Peso vivo massimo non superiore ai 450 Kg, peso netto non inferiore a 220 Kg. (le due mezzane).
- CAT. 24 MESI : Peso vivo massimo non superiore ai 600 Kg, peso netto non inferiore a 300 Kg. (le due mezzane).

Le carni DISOSSATE devono essere confezionate in SOTTOVUOTO, con le caratteristiche di cui al presente disciplinare, nei tagli commerciali ottenuti dal sezionamento del posteriore dell'animale quali: roast-beef, girello, scamone, fesa, sottofesa, noce, scamone.

Le carni non dovranno provenire:

- da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori,
 - da animali che abbiano subito un trattamento con sostanze ormonali o antiormonali;
- inoltre tali carni non dovranno essere trattate con radiazioni ionizzanti o ultraviolette né contenere residui di farmaci.

Le confezioni in SOTTOVUOTO dovranno riportare su etichetta inamovibile e indelebile le seguenti indicazioni :

- Riproduzione del BOLLO SANITARIO con l'indicazione della specie (Bovina), della categoria (Bovino Adulto) della carne e della classificazione EUROP richiesta;
- Il tipo di taglio commerciale (Girello - Scamone - Noce - Fesa ecc...);
- Nome e sede della Ditta fornitrice;
- Sede e stabilimento presso il quale è stato eseguito il disosso ed il confezionamento (BOLLO CEE di riconoscimento);
- Data di scadenza. "Da consumarsi entro il _____ ;
- Peso netto;
- Indicazioni di cui al D.M. 30-08-2000 recante norme sull'etichettatura obbligatoria delle carni bovine;
- Lotto.

Le "carne bovine fresche" oggetto della fornitura dovranno essere di "Prima qualità", di provenienza nazionale o di provenienza CEE.

Si richiede la documentazione inerente la rintracciabilità del prodotto, sia esso di provenienza nazionale che Comunitaria (CEE).

Almeno la metà del quantitativo deve provenire da soggetti di sesso maschile.

Al fine della tipizzazione delle carni, affinché non sorgano motivi di contestazione nei confronti della Ditta fornitrice, si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti CEE n°805/1968 e n°1208/1981 e n° 2930/1981 e successive modificazioni che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, classi di conformazione e in classi di ingrassamento.

Verranno accettate esclusivamente carni provenienti dalla specie bovina della categoria Bovino Adulto con le seguenti classificazioni EUROP:

1. sviluppo delle masse muscolari :
 - classe "O" categorie da 10 a 12;
2. colore "rosato" categorie da 11 a 13;
3. consistenza del grasso "leggera".

Le carni bovine dovranno provenire da carcasse di animali maschi non castrati e/o da animali femmine, di età compresa tra 12 e 24 mesi.

Il disosso, la lavorazione ed il confezionamento in sottovuoto dovranno essere effettuati entro 4/5 (quattro/cinque) giorni dalla data della macellazione.

La carne in SOTTOVUOTO dovrà essere ripulita dalle aponeurosi, parti tendinee e grasso superfluo.

Dovrà presentarsi fresca, priva di qualsiasi alterazione organolettica dei seguenti caratteri:

- colore
- odore
- sapore
- consistenza

o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti Normative Comunitarie in materia di "carni bovine fresche".

La Ditta fornitrice deve essere in possesso della Certificazione del Sistema di Qualità conforme alla Normativa UNI EN ISO 9001 e deve garantire il rispetto dei requisiti in materia di autocontrollo ai fini igienico-sanitari previsti per le imprese alimentari.

La carne dovrà

- essere trasportata con mezzi idonei autorizzati sanitariamente per tale trasporto.
- essere trasportata a temperatura adeguata.

Si fa' riferimento al Regolamento CE n°853/2004, per le carni di ungulati domestici.

All'atto della consegna, il personale autorizzato dell'Azienda Ospedaliera, effettuerà i controlli previsti dal Piano di Autocontrollo Aziendale interno :

- Verifica della temperatura interna alla massa muscolare (non superiore a 7°C.);
- Verifica dei cartoni (integrità',pulizia,assenza di macchie e/o chiazze di bagnato);
- Verifica dell'etichettatura posta sui cartoni e/o sulle singole confezioni;
- Verifica dell'integrità' delle singole confezioni (SOTTOVUOTO);
- Verifica dei pesi;
- Ritiro del Documento di trasporto (DDT).

L'Amministrazione si riserva di richiedere in qualsiasi momento alla Ditta fornitrice delle carni bovine la Documentazione relativa alla Rintracciabilità' delle carni stesse così come previsto dall'Art.13, punto 1 del Regolamento (CE) n°1760/2000 sull'Etichettatura delle carni bovine. Pertanto l'etichetta apposta alle singole confezioni di carne bovina in sottovuoto dovrà recare un codice di riferimento che permetta di risalire dal prodotto carne al singolo animale da cui proviene. Il Servizio Veterinario dell'ASL potrà richiedere, quando lo ritenga necessario, la documentazione relativa alla rintracciabilità' delle pezzature componenti la partita oggetto della verifica, tramite FAX, alla Ditta fornitrice delle carni bovine, al fine di risalire al codice identificativo del singolo animale macellato, alla sua categorizzazione alla macellazione (EUROP) e alla sua provenienza.

Consegne carni bovine fresche: frequenza settimanale.

COSCIOTTO DI MAIALE FRESCO

La carne suina deve provenire da macelli muniti di riconoscimento CEE ai sensi del Reg.853/04 e riportare il prescritto bollo sanitario.

Deve rispettare i criteri chimici e microbiologici e i limiti dei residui farmacologici previsti dalle vigenti normative (inclusi i Reg. CE 2073/05 e Reg. CE 1881/06, REG. 2377/90).

Deve avere provenienza comunitaria e possedere le seguenti caratteristiche:

- colore rosato omogeneo, senza zone di sbiadimento consistenti;
- resistentissima al taglio, con grana fine serrata, fortemente marmorizzata;
- scarsa quantità di grasso di copertura di colore bianco o grigio-bianco, o roseo;
- odore nullo o debole che ricorda l'origine;
- alla cottura sviluppo di odore aromatico caratteristico.

Inoltre deve presentarsi con caratteristiche igieniche ottime con assenza di alterazioni microbiologiche o fungine;

la carne suina deve essere priva di sostanze ad azione antibatterica e anabolizzante e di loro eventuali prodotti di trasformazione, nonché altre sostanze che si trasmettono con la carne e

possono nuocere alla salute umana come definito dalla direttiva del consiglio 86/469/CEE del 16/09/86, Reg.CE 2377/90.

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

Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e di verro.

Dette carni, prive di parti fibrose e grasse, opportunamente disossate dovranno essere consegnate sezionate nel taglio richiesto e pronte per la cottura.

Il confezionamento della carne può essere effettuato sottovuoto, o in atmosfera protettiva con termosigillatura del contenitore. L'etichettatura deve riportare la ditta produttrice, la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza e quant'altro stabilito dalle vigenti leggi.

SALSICCIA FRESCA DI SUINO

La salsiccia dovrà essere ottenuta esclusivamente da carne di suino macinata utilizzando tagli anatomici quali spalla, gola, pancetta e prodotta da stabilimenti riconosciuti ai sensi D.P.R. 309/98 e succ. modifiche ed integrazioni.

Non dovrà contenere glutine.

Le parti connettivali devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili.

Il grasso presente dovrà essere inferiore al 25% , macinato in modo omogeneo e di grana media.

La sostanza secca non dovrà essere inferiore al 30%.

L'umidità dovrà essere fra 58/64%.

Dal punto di vista microbiologico dovranno essere rispettati i valori previsti dalla normativa vigente.

La salsiccia dovrà essere consegnata entro 2 giorni dalla data di produzione.

Consegne carni suine fresche: frequenza settimanale.

POLLI A BUSTO

Il prodotto dovrà provenire da macelli e laboratori di sezionamento in possesso del numero di riconoscimento CEE ed essere etichettati in base alla normativa vigente con particolare riferimento all'Ordinanza del Ministero della Salute del 26 agosto 2005.

Le forniture dovranno rispettare le norme di commercializzazione definite dal Regolamento (CE) n. 543/2008.

I polli (freschi, refrigerati, di classe "A") dovranno essere lavorati a busto, totalmente eviscerati e spiumati del peso non inferiore a gr. 1000, con tolleranza a gr. 1100 sul 25% dell'ordinativo.

Dovranno provenire da allevamenti italiani igienicamente attrezzati, controllati sotto il profilo sanitario, alimentati con mangimi privi di additivazioni non consentite dalle vigenti disposizioni di legge (estrogeni e/o tireostatici).

- Dovranno soddisfare i seguenti requisiti merceologici: buona conformazione, stato di nutrizione ottimale, adeguato sviluppo muscolare con petto e coscia piena e pronunciata, carne di colorito roseo, consistente, pelle elastica, untuosa, priva di penne o plumule;
- la breccia addominale dovrà essere contenuta nei giusti limiti;
- dovranno essere di recente macellazione, comunque non oltre due giorni precedenti alla consegna, presentare spiccati caratteri di freschezza ed essere mantenuti a temperatura costante di refrigerazione nelle fasi di deposito e trasporto;
- le carcasse provenienti da animali sottopeso, non maturi, mal lavorati o mal dissanguati, con fratture, ematomi, pelle non integra, imbrattati, saranno poste sotto vincolo sanitario per gli accertamenti necessari ed eventualmente inviati alla distruzione con oneri a carico del fornitore.

Gli imballaggi dovranno rispondere a tutte le norme igieniche come previsto da Reg.CE n. 853/2004).

FESA DI TACCHINO

La fesa di tacchino fresca dovrà provenire da allevamenti italiani ed essere consegnata in confezione sottovuoto.

Le forniture dovranno rispettare la normativa igienica vigente con particolare riferimento al Regolamento (CE) n. 853/2004 e al Regolamento (CE) n. 2073/2005 e all'Ordinanza del Ministero della salute del 26 agosto 2005.

Le forniture dovranno rispettare le norme di commercializzazione definite dal Regolamento (CE) n. 543/2008.

Dovrà essere:

- fresca, di 1^a qualità, provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e di conservazione e riportare sulla etichettatura sanitaria la data di scadenza in conformita' dell'art. 10 della Direttiva 200/13/CE;
- appartenere alla categoria "A" di cui al Regolamento (CE) n. 1234/2007;
- essere priva di ossa e di parti legamentose;
- avere buon colorito e buona consistenza;
- essere di gusto gradevole e tenera;
- non presentare caratteristiche organolettiche alterate;
- non dovrà provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze estrogene. Per gli animali trattati con antibiotici dovranno comunque essere rispettati i tempi di sospensione;
- deve essere consegnata pronta per la cottura e senza umidità alcuna;
- il peso non dovrà essere inferiore a Kg. 2,500.

La merce non corrispondente alla qualità richiesta, verrà rifiutata, ed il fornitore dovrà provvedere alla sostituzione nel termine di 24 ore.

Le merci fornite in eccedenza al quantitativo ordinato settimanalmente saranno respinte.

Consegne carni avicunicole fresche: frequenza 2 volte alla settimana.

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI

UOVA SGUSCIATE LIQUIDE PASTORIZZATE

Il prodotto dovrà essere di provenienza italiana, pastorizzato e omogeneizzato, ottenuto dalla sgusciatura di uova di gallina intere e fresche, categoria A, senza altre aggiunte.

Il peso per confezione dovrà essere di gr. 1000, corrispondente a circa 20 uova.

Consegne uova sgusciate liquide: frequenza settimanale.

TONNO IN SCATOLA

I tranci di tonno devono essere forniti in confezioni originali con marchio del produttore, provenire da stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti CEE, ai sensi REG.CE 853/2004. Sono richieste confezioni in latte da Kg. 1,7 netto circa, nella varietà all'olio di oliva ed esclusa quella all'olio di semi. Il prodotto deve presentarsi in condizioni igieniche ottime, esente da qualsiasi alterazione anche visibile, inoltre il trancio deve risultare intero con colorazione uniforme e esente da ossidazioni o da decolorazioni e rosa nel suo interno, con consistenza uniformemente compatta, non stopposa, dovrà risultare esente da vuoti o parti estranee come spine, pelle, squame e grumi di sangue; l'odore sarà gradevole e caratteristico.

Deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE1881/06 per quanto riguarda i contaminanti chimici. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o esterne e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 30/04/62 e D.M. 21/03/73 con successive modificazioni.

Consegne tonno in scatola: frequenza settimanale.

SALUMI ED INSACCATI

I salumi dovranno provenire da stabilimenti nazionali muniti di numero di riconoscimento ai sensi del REG.853/2004.

Sono esclusi i salumi che risultassero artificialmente colorati e/o confezionati con carni avariate o con aggiunta di sostanze amidacee, formalina, carbonati di magnesio, polifosfati, ed in ogni caso pericolose per la salute del consumatore.

I salumi dovranno presentare tutte le garanzie e caratteristiche igienico-sanitarie previste dalla vigente legislazione in materia , che qui si intende tutta richiamata, ed essere muniti dei previsti dispositivi di etichettatura, fascette e boccini. L'etichettatura dovrà essere a norma di legge.

La Ditta fornitrice deve essere in possesso di autorizzazione rilasciata ai sensi delle discipline sanitarie vigenti.

Consegne salumi ed insaccati: frequenza settimanale.

MORTADELLA IN CONFEZIONI DA KG.5 circa:

Il prodotto deve risultare di 1° qualità, essere confezionato con materie prime di ottima scelta, senza glutine, lavorato secondo buona tecnica e presentare caratteristiche organolettiche e qualitative ottimali; dovrà, altresì, rispondere alle indicazioni delle Leggi vigenti e dovrà provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg.CE n. 853/2004.

La scadenza dovrà essere non inferiore ai 3 mesi dalla data di consegna.

COPPA:

Il prodotto deve essere confezionato con materie prime di ottima qualità, lavorato secondo buona tecnica e presentare caratteristiche organolettiche e qualitative ottimali; dovrà, altresì, rispondere alle indicazioni delle Leggi vigenti e dovrà provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg.CE n. 853/2004).

La scadenza dovrà essere non inferiore ai 3 mesi dalla data di consegna.

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE DI QUALITA' SUPERIORE, senza polifosfati aggiunti, senza glutine, senza caseinati, senza geretto :

DI COSCIA:

Il prodotto deve essere confezionato con cosce anatomicamente intere e non ricostituite.

Il prodotto deve essere di ottima qualità, lavorato secondo buona tecnica industriale e presentare caratteristiche organolettiche e qualitative ottimali, dovrà rispondere alle indicazioni di Legge e dovrà provenire da Stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg.CE n. 853/2004.

Il prodotto dovrà presentare modiche quantità di grasso di copertura ed intramuscolare, il peso compreso tra i Kg. 5 e i Kg. 7, la Ditta fornitrice dovrà presentare specifica dichiarazione circa la categoria qualitativa del prodotto che dovrà altresì risultare sulla etichettatura dello stesso .

La scadenza dovrà essere non inferiore ai 2 mesi dalla data di consegna.

DI SPALLA SGRASSATO:

Il prodotto non dovrà presentare eccedenza di tendini, assenza di aree vuote, dovrà essere privo di difetti interni ed esteriori.

Il prodotto deve essere di ottima qualità, lavorato secondo buona tecnica industriale e presentare caratteristiche organolettiche e qualitative ottimali, dovrà rispondere alle indicazioni di Legge e dovrà provenire da Stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg.CE n. 853/2004.

Il peso compreso tra i Kg. 5 e i Kg. 7, la Ditta fornitrice dovrà presentare specifica dichiarazione circa la categoria qualitativa del prodotto che dovrà altresì risultare sulla etichettatura dello stesso.

La scadenza dovrà essere non inferiore ai 2 mesi dalla data di consegna.

SALAME CRUDO:

Il prodotto deve essere confezionato con carne di maiale (con assoluta prevalenza) esclusa assolutamente quella equina, ben impastato, aromatizzato, ma non troppo carico di pepe, sodio e

resistente al taglio, bel colore, buon sapore ed odore, privo di punte di rancido e muffe esteriormente ed interiormente.

PANCETTA LISCIA:

Deve essere prodotta con la parte centrale del grasso di copertura della mezzena, di forma cilindrica, di peso tra i 3 e i 6 Kg., di colore rosso vivo al taglio, inframezzato dal bianco delle parti grasse. La carne dovrà avere profumo gradevole, dolce, leggermente speziato e sapore sapido.

SPECK

Prodotto con la coscia di suino, salato a secco, affumicato e stagionato per la durata di almeno 4 mesi.

COTECHINO PRECOTTO

Prodotto con carne di puro suino: impasto:34% carne magra, 33% cotenna di maiale, 33% di tessuti adiposi ottenuti dalla rifilatura di piccoli tagli anatomici della carcassa;

l'impasto è grossolano e contenuto in un budello naturale di suino o di manzo. Il rapporto collagene/proteine deve essere pari o inferiore allo 0,8%;

deve presentare involucro con superficie tesa, ben aderente, asciutta, l'estremità dell'involucro deve essere ben chiusa.

Non deve presentare manifesta umidità, odore sgradevole, irrancidimento.

L'etichettatura è quella prevista dalla L.109/92 e inoltre deve riportare il numero CEE assegnato allo stabilimento di produzione, non deve contenere glutine.

WURSTEL(senza pelle, pastorizzato)

Prodotto con carne di puro suino, etichettato in conformità ai D.L. 109 del 27/01/92 e successive modifiche, non deve aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti. Non deve contenere: glutine, latte e derivati. Deve essere conforme ai regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003. In confezioni sottovuoto da circa gr. 250 contenenti nr. 3 unità per ciascuna confezione.

LATTE E DERIVATI

LATTE

Il latte alimentare da fornire deve essere del tipo vaccino a lunga conservazione, omogeneizzato, parzialmente scremato e sottoposto a trattamento UHT esclusivamente in stabilimenti di trattamento termico italiani riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 ed essere ottenuto da latte crudo proveniente da allevamenti nazionali.

Il trattamento di parziale scrematura deve comunque garantire un tenore di materia grassa portato ad un tasso compreso tra un minimo dell' 1,50% (m/m) ed un massimo dell'1,80%, conformemente a quanto definito nell' Allegato XIII del Regolamento (CE) n. 1234/2007.

Il latte deve essere conforme alle norme legislative generali e speciali che disciplinano la sicurezza chimica, microbiologica e fisica degli alimenti nonché le informazioni che devono essere riportate in etichettatura.

Deve essere consegnato esclusivamente confezionato in involucri in tetrapack, originali, ermetici e non manomissibili, da lt. 1, con vita commerciale residua (shell life) non inferiore a 75 giorni.

BURRO

Il burro deve essere prodotto esclusivamente dalle creme del latte vaccino, in stabilimenti muniti di n. di riconoscimento CE ai sensi del REG. CE 853/04.

Non deve avere un contenuto in peso di materia grassa inferiore all'82%, non deve contenere conservanti diversi dal sale comune, non deve contenere materie estranee alla composizione del

latte o della crema, non deve essere colorato con sostanze diverse da quelle consentite dalla legge, né risultare rancido o comunque alterato. Non deve essere stato sottoposto a congelamento. Il burro deve essere confezionato in pani di peso netto non superiore ad un chilogrammo e contenuto in involucri chiusi con sigilli portanti la sigla della ditta confezionatrice e consegnati in modo da essere resi inservibili in seguito all'apertura o comunque non manomissibili se non con effrazione.

Sulle confezioni che racchiudono il burro devono risultare, con caratteri indelebili, leggibili ed in lingua italiana, le seguenti indicazioni:

- la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome e la ragione sociale del confezionatore ed il luogo in cui ha sede lo stabilimento di confezione.

Per quanto non espressamente sopra indicato, si fa riferimento a quanto previsto dalla Legge 23.12.1956 n°1526 ed eventuali modificazioni e dal D.L. 27.1.92 n. 109.

FORMAGGI

I formaggi dovranno corrispondere a tutte le condizioni prescritte dalle leggi vigenti (RDL n. 2033/1925, DPR n. 1269 del 30/10/1955, L.19/02/92 n. 142, L.10/04/1954 n. 125, DPR. 05/08/1955 n. 667, DPR n. 54 del 14/10/1997 , e da ogni altra normativa non espressamente richiamata) ed essere prodotti in stabilimenti nazionali riconosciuti ai sensi del Reg.CE 853/04.

I formaggi devono corrispondere ai seguenti requisiti generali:

- avere giusta maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola, di 1° qualità;
- avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici e di maturazione;
- essere esenti da sapori sgradevoli o presentare alterazioni esterne o interne;
- avere pasta uniforme e continua, con occhiature caratteristiche a seconda del tipo,
- crosta regolarmente formata, continua, senza screpolatura, fessura o fori.

Sono assolutamente esclusi i formaggi:

- privati, anche in parte, dei propri elementi nutritivi;
- con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variarne la composizione naturale;
- in cattivo stato di conservazione;
- insudiciati, invasi da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti, o non più rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni;
- contenenti sostanze estranee al latte, riempitivi antisettici, disinfettanti, conservativi anche se innocui, (con la sola eccezione del cloruro di sodio, nella misura prevista dalle forme di preparazione); i formaggi non dovranno quindi essere addizionati di polifosfati.
- colorati artificialmente, se la colorazione non sia debitamente autorizzata con coloranti ammessi dalle vigenti disposizioni di legge.

I formaggi a pasta molle (es. crescenza, formaggi spalmabili, ecc.) devono essere consegnati in confezione singola.

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei e i prodotti freschi dovranno essere mantenuti a temperature tra 0 e 4 gradi C.

In particolare detti formaggi devono essere:

CRESCENZA (STRACCHINO)

Dovrà essere di 1^a qualità, essere in porzioni da gr.90/100 cadauno con una tolleranza del peso prefissato del 2%, essere in confezioni sottovuoto ad apertura facilitata.

La pasta di colore bianco, di consistenza molle, sapore fresco, debolmente saporoso e dolce, fondente in bocca.

La struttura della pasta deve essere omogenea, compatta, unita, priva di "occhio" e senza crosta.

Grasso sul secco non inferiore al 50%.

MOZZARELLA

La pasta deve avere una superficie liscia e lucente, non viscida né ruvida, né rugosa né scagliata, consistenza leggermente elastica, non deve presentare occhiature provocate da fermentazioni, colore bianco porcellaneo, in bagno di siero e il tutto contenuto in involucri sigillati. Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 48%.

RICOTTA

Si precisa che essa, ottenuta dal latte vaccino sottoposta a riscaldamento a 80°- 90° C., con opportune aggiunte di siero acido, deve essere fresca, morbida e di 1° qualità. Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, a norma di legge. Etichettatura conforme alle vigenti normative.

FORMAGGINI

Deve avere tutti i requisiti dei formaggi fusi dettati dalle leggi sanitarie, essere conformi al Regolamento CEE n.2204/90 del 24/7/90; con assenza di polifosfati, e con pasta compatta bianca. Materie grasse sulla sostanza secca: non minore del 35%. In razioni da gr.28/30gr. circa, le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

YOGURT

Lo yogurt richiesto deve essere prodotto con latte vaccino, addizionato di fermenti lattici vivi e di eventuali sostanze aromatizzanti consentite.

Può essere proveniente da latte intero con o senza aggiunta di frutta. Le caratteristiche devono far riferimento alla legge 994/29 e sue modifiche e al REG. CE 853/2004 per quanto concerne il tenore in grassi e additivi; le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L.n° 109/92. La pezzatura richiesta è quella in monoporzioni da gr. 125.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei per assicurare il mantenimento della temperatura tra 0°C e 4° C.

Dovrà avere una scadenza di almeno 24 giorni posteriore alla data di consegna, tutte le confezioni dovranno avere la medesima scadenza e contenere germi specifici (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in quantità non inferiore a 10 milioni al grammo alla consegna.

FORMAGGIO FRESCO DI TIPO SPALMABILE

Tenore di grasso circa 25% e di proteine circa 10, confezionato in vaschette monoporzione da gr. 100 di facile apertura.

TIPO EMMENTHAL (OCCHIATO)

- preparato con latte intero vaccino;
- pasta morbida, elastica, senza sfoglia né lacerazioni, disseminata di cavità (occhiature), lucente non umida, di colore giallo, giallo paglierino, di sapore dolce e delicato;
- materie grasse sulla sostanza secca non meno del 45%;
- stagionatura 3 mesi circa.

GRANA PADANO

(D.P.R. n.1269 del 30 ottobre 1955, e succ. modifiche ed integrazioni, DPCM 4/11/1991/R per la tipologia "grattugiato").

In particolare le caratteristiche del formaggio grana padano devono essere:

- a pasta dura, di 1^ scelta e a lenta maturazione;
- preparato esclusivamente con latte vaccino intero;
- pasta di colore paglierino, di sapore e aroma fragrante;
- delicato, saporito ma non piccante;
- a struttura minuta granulare con frattura a scaglia, con occhiatura minuta, appena visibile;
- crosta uniforme, priva di screpolature e dello spessore da 4 a 8 mm.

- con non meno del 32% di materie grasse sulla sostanza secca, con impresso il marchio d'origine;
- umidità non più del 34%;
- stagionatura 15 mesi;
- con suono pieno ed uguale in ogni sua parte, se battuto con le nocche delle dita;
- proveniente dalle zone indicate dal D.P.R. 30.10.1955 n°1269.

GRANA PADANO grattugiato:

Si richiedono caratteristiche sopra espresse.

La scheda del prodotto deve indicare relativa matricolazione, anno e mese di produzione.

Il prodotto dovrà essere grattugiato, confezionato sotto vuoto senza nessun trattamento e senza aggiunta di sostanze atte a modificare la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie (in buste da Kg. 1 peso netto).

Consegne latte e derivati: frequenza settimanale.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI E CONGELATI

Il prodotto deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle; le parti e i tagli forniti devono essere dei più pregiati; allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco.

I prodotti ittici surgelati e congelati devono provenire da impianti nazionali o comunitari muniti di numero di riconoscimento CE ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004; dovrà essere garantita in qualsiasi fase la continuità della "catena del freddo" secondo quanto previsto dal CE 853/2004.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo (glassatura massima ammessa 10%).

La glassatura deve essere sempre indicata in etichetta espressa in percentuale o in peso sgocciolato. Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura. La verifica di quest'ultima potrà avvenire secondo le metodiche ufficiali vigenti, mediante campionamento eseguito dal Servizio Veterinario dell'ASL.

I prodotti ittici surgelati e congelati devono corrispondere alla normativa vigente in materia per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario ed il confezionamento. Le singole confezioni devono assicurare durante tutto l'iter, dalla conservazione al trasporto, alla distribuzione, le seguenti condizioni:

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

Le confezioni/gli imballaggi devono essere quelle originali, sigillate dal produttore in modo da garantire l'autenticità del prodotto contenuto così che non sia possibile la manomissione della confezione senza che la stessa risulti alterata.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti di avvenuto scongelamento, parziale o totale, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

I prodotti devono essere sottoposti a congelazione secondo la buona tecnica commerciale, di ottima qualità, privi di qualsiasi difetto; il tessuto muscolare dei pesci deve essere di colorito chiaro ed esente da soffiature di colorito marrone per formazione di metemoglobina; i grassi non debbono avere subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali devono essere esenti da bruciature di congelazione.

I filetti di pesce (merluzzo, platessa, ecc.) devono essere:

- di colore bianco tendente al grigio-rosa, o del colore caratteristico della specie, esenti da macchie nere o rossastre, di forma caratteristica, pelle di copertura omogenea, peso di ogni filetto gr. 180 - 200 circa cad. di prodotto sgocciolato;
- esenti da sostanze conservanti, coloranti o inibenti non autorizzate, con caratteristiche chimiche analitiche comprese nella norma e con caratteri organolettici tipici di un prodotto in buono stato di conservazione.

-devono rispettare i criteri chimici e microbiologici, e i limiti dei residui farmacologici previsti dalle vigenti normative, (inclusi i Reg. CE 2073/05 e Reg. CE 1881/06, REG. 2377/90).

Non è ammesso l'utilizzo di molluschi bivalvi congelati o surgelati che non abbiano subito un adeguato trattamento termico di cottura in un impianto riconosciuto ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 per la preparazione di piatti o sughi.

I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture devono essere autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista (inferiore o uguale a - 18°C) per tutta la durata del trasporto.

Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura. La verifica di quest'ultima potrà avvenire secondo le metodiche ufficiali vigenti, mediante campionamento eseguito dal Servizio Veterinario dell'ASL.

Consegne prodotti ittici surgelati e congelati: frequenza 2 volte alla settimana.

FRUTTA FRESCA

Caratteristiche merceologiche degli AGRUMI (Reg. CEE n. 920/89 e n. 1779/01)

Gli agrumi richiesti sono limoni della specie *Citrus limonia*, mandarini della specie *Citrus reticulata* (Blanco), arance della specie *Citrus sinensis* che devono essere forniti allo stato fresco, esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale.

Le caratteristiche qualitative che gli agrumi devono presentare dopo condizionamento e imballaggio devono essere le seguenti:

- interi; sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; esenti da danni e/o alterazioni dovuti al gelo; ogni imballaggio deve contenere soltanto agrumi della stessa origine, varietà, qualità, stesso calibro;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; privi d'umidità esterna anormale; privi d'odore e/o sapore estranei.

Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione. Il loro grado di maturazione deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Il grado di sviluppo e maturazione, la colorazione, ed il contenuto minimo in succo devono essere quelli previsti dal Reg. CEE di riferimento.

La categoria richiesta è la I[^] (prima).

La calibratura minima richiesta è la seguente:

- Limoni cal. 4 (mm. 58-67)
- Arance cal. 4 (mm.77- 88)
- Mandarini e clementine cal. 4 (mm.50-60)

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche merceologiche delle ALBICOCHE (Reg. CEE n. 851/2000)

Le albicocche della varietà (cultivar) derivate da *Prunus armenica* L devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, dopo condizionamento devono presentare le seguenti caratteristiche:

- intere; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili; praticamente esenti da parassiti; praticamente esenti da attacchi di parassiti;
- prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.

Il grado di sviluppo e maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. CEE di riferimento.

La categoria richiesta è la I[^] (prima).

Il calibro minimo richiesto è di 35 mm.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche merceologiche delle BANANE (Reg. CEE n. 2257/94)

Le banane richieste devono essere fornite allo stato fresco, sono esclusi i frutti da cuocere o destinati alla trasformazione industriale, e devono possedere le seguenti caratteristiche:

- intere;
- sode; sane; pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- praticamente esenti da parassiti; col peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento;
- prive di malformazioni e normalmente ricurve; praticamente prive di ammaccature; praticamente esenti da danni dovuti a basse temperature;
- prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.

Inoltre le mani o i frammenti di mani devono presentare:

- una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, sana, senza infezioni fungine;
- un taglio netto e non smussato del cuscinetto, senza tracce di strappo né frammenti di gambo del casco.

Il grado di sviluppo e maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. CEE di riferimento.

La categoria richiesta è la I[^] (prima).

Il calibro minimo richiesto è cm. 20 di lunghezza e cm. 27 di diametro .

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche merceologiche dei KIWI o ACTINIDIA (Reg. CEE n. 410/90 e 305/92)

I kiwi richiesti sono i frutti derivati dall'*Actinidia chinensis* o dall'*Actinidia deliciosa*, allo stato fresco ed esclusi

quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono essere:

- interi ma senza peduncolo; sani; sono comunque esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati di acqua; ben formati, sono esclusi i frutti doppi o multipli;
- praticamente privi di danni provocati da parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei.

Il grado di sviluppo e maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. CEE di riferimento.

La categoria richiesta è la I[^] (prima).

Il calibro minimo richiesto è un peso di gr. 80 per frutto.

Caratteristiche merceologiche delle MELE (Reg. CEE n. 85/2004)

Le mele richieste devono essere fornite allo stato fresco, dopo condizionamento ed imballaggio devono presentare le seguenti caratteristiche: intere; sane, pulite, praticamente prive di parassiti; praticamente prive di alterazioni dovute ai parassiti; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.

Inoltre devono essere raccolte con cura ad un grado di sviluppo tale da poter:

- proseguire il processo di maturazione in modo tale da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali; sopportare il trasporto e le operazioni connesse; arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

La colorazione deve essere quella prevista per il tipo varietale, la polpa deve risultare croccante non farinosa.

La categoria richiesta è la I[^] (prima).

La calibratura minima richiesta è la seguente: mm. 70 , peso minimo g. 130.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Le *cultivar* richieste sono:

Golden Delicious, Red Delicious, Starking Delicious, Royal Gala, Grenny Smith, Jonagold, Staiman Red, Imperatore, Starkrimson, Renette.

Caratteristiche merceologiche delle PERE (Reg. CEE n. 86/2004)

le pere richieste devono essere fornite allo stato fresco, dopo condizionamento ed imballaggio devono presentare le seguenti caratteristiche:

- intere; sane; pulite; praticamente prive di parassiti; praticamente prive di alterazioni dovute ai parassiti; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.

Inoltre devono essere raccolte con cura ad un grado di sviluppo tale da poter:

- proseguire il processo di maturazione in modo tale da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali; sopportare il trasporto e le operazioni connesse; arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione.

La colorazione deve essere quella prevista per il tipo varietale, la polpa deve risultare croccante non farinosa.

La categoria richiesta è la I[^] (prima).

La calibratura minima richiesta è mm. 60 .

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Le *cultivar* richieste sono: Abbe Feetel o Abate, Kaiser o Imperatore, William' Duchess o William grossa, Doyenne du Comice o Decana del Comizio, Beurré o Butirra, Curé o Curato o Spadona.

Caratteristiche merceologiche delle PESCHE e NETTARINE (pesche Noci) (Reg. CEE n. 1861/2004)

Le pesche e le nettarine derivate da *Prunus persica Sieb e Zucc.* richieste devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, devono presentare dopo condizionamento ed imballaggio le seguenti caratteristiche:

- intere; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili; praticamente prive di parassiti; praticamente prive di attacchi di parassiti; prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.

Le modalità di raccolta, il grado di sviluppo e lo stato di maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. CEE di riferimento.

La categoria richiesta è la I[^] (prima). Il calibro minimo richiesto è "A" corrispondente a mm. 67-73 di diametro e da cm. 21 inclusi a cm. 23 esclusi di circonferenza frutto.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche delle PRUGNE E SUSINE (Reg. CEE n. 1168/99, e modifica n. 848/2000)

I frutti richiesti sono quelli derivati da *Prunus domestica L., Prunus insitia L., Prunus salicina Leindley*, devono essere forniti allo stato fresco, esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; le prugne e le susine devono essere:

- intere; sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; praticamente immuni da attacchi parassitari o da malattie; pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;

- prive di umidità esterna anormale; prive di odore e/o sapore estranei.

Le modalità di raccolta, il grado di sviluppo e lo stato di maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. CEE di riferimento.

La categoria richiesta è la I[^] (prima).

Il calibro minimo richiesto è di mm. 40 per la varietà a frutto grosso e 30 per le altre.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Le *cultivar* richieste sono:

□ Regina Claudia o Claudia, Santa Rosa, San Pietro, Mirabelle o Burbank, Damaschine o Zuccherine

Caratteristiche merceologiche dell'UVA DA TAVOLA (Reg. CEE n. 2789/99, e modifica n. 2137/2002)

I frutti richiesti sono quelli derivati dalla *Vitis vinifera* L. o comunemente conosciuta come vite europea, destinati ad essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; le caratteristiche richieste sono le seguenti: sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;

- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; praticamente privi di attacchi parassitari o malattie; privi di segni visibili di muffa; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e lo sapore estranei.

Le modalità di raccolta, il grado di sviluppo e lo stato di maturazione devono essere quelli previsti dal Reg. CEE di riferimento.

La categoria richiesta è la I[^] (prima).

La calibrazione minima richiesta è, sia per la varietà a grosso che a piccolo acino coltivate in pieno campo, di g. 150, di g.250 per le varietà coltivate in serra.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche merceologiche delle FRAGOLE (Reg. CEE n. 899/87, n. 1435/91, n. 843/2002)

I frutti devono essere: interi, senza ammaccature; provvisti del calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato (ad eccezione delle fragole di bosco); sani; esenti da attacchi di insetti e da tracce di malattie; puliti- freschi, non lavati;

- privi di umidità esterna anormale; privi di odore o sapore estranei;

I frutti devono essere stati raccolti a mano e con cura, ed avere raggiunto uno sviluppo completo e normale.

Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

La categoria a richiesta è la 1[^](prima).

La calibrazione minima richiesta e' di 20 mm.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

La frutta deve essere consegnata preferibilmente di stagione, secondo il calendario sotto riportato.

GENNAIO

arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi.

FEBBRAIO

arance, banane, limoni, mandarini, mele, pere, pompelmi.

MARZO

arance, banane, limoni, mele, pere, pompelmi.

APRILE

banane, limoni, mele, pere, pompelmi, nespole.

MAGGIO

banane, ciliege, fragole, lamponi, limoni, mele, pere, pompelmi, prugne, nespole.

GIUGNO

albicocche, amarene, banane, ciliege, fragole, fichi, limoni, mele, pere, prugne.

LUGLIO

albicocche, anguria, amarene, banane, ciliege, fichi, limoni, meloni, mele, pere, susine, pesche.

AGOSTO

albicocche, anguria, banane, limoni, meloni, mele, pere, susine, pesche, prugne.

SETTEMBRE

banane, fichi, limoni, mele, pere, susine, pesche, prugne, uva.

OTTOBRE

banane, cachi, limoni, mandaranci, mele, pere, uva.

NOVEMBRE

arance, ananas, banane, cachi, limoni, mandaranci, mele, pere, pompelmi.

DICEMBRE

arance, ananas, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi.

PER QUANTO NON IN ELENCO VALE COMUNQUE LA CONDIZIONE BASE DI "1^ CATEGORIA".

Consegne frutta fresca: frequenza 2 volte alla settimana.

VERDURE E ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche Merceologiche dell' **AGLIO** - (Reg. CEE n. 10/65, n. 918/78, 2288/97)

La categoria richiesta è la I[^] (prima): gli aglio devono essere interi, di forma abbastanza regolare; Possono eventualmente presentare: rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale, piccole lacerazioni della tunica esterna. Non devono essere stati trattati con radiazioni ionizzanti. I bulbilli devono essere sufficientemente serrati. Calibro minimo richiesto: mm. 40. Sono ammessi i limiti di tolleranza per qualità e calibro previsti dai regolamenti di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche delle **CAROTE** (Reg. CEE n. 920/89, n. 730/99)

Le carote richieste devono essere fornite fresche ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale; dopo condizionamento e imballaggio devono presentare i seguenti requisiti: essere intere, sane, pulite, cioè lavate prive di sostanze estranee visibili come terra, polvere o residui visibili di antiparassitari o diserbanti; praticamente esenti da parassiti o da attacchi parassitari; non legnose, non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie; prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "riasciugate" dopo eventuale lavaggio; prive di odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I[^] (prima)

Il calibro minimo richiesto è mm. 30 di diametro con peso tra g 100 e g 150 sia per le carote novelle che per quelle della raccolta principale .

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei **CAVOLI CAPPUCCI** e dei **CAVOLI VERZOTTI** (Reg. CEE n. 1591/87)

I cavoli derivanti dalla specie *Brassica oleracea* L. nelle varietà bianchi, rossi e verzotti devono essere forniti allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono essere: interi, d'aspetto fresco, non aperti, non prefioriti; sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti all'uso; non ammaccati né altrimenti danneggiati, esenti da insetti e/o da altri parassiti, esenti da alterazioni causate dal gelo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, privi d'umidità esterna anormale; privi d'odore e/o sapore estranei.

Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione delle prime foglie che debbono rimanere ben attaccate; il taglio deve essere netto.

La categoria richiesta è la I[^] (prima).

Il calibro minimo richiesto è quello corrispondente al peso di gr. 450.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Le *cultivar* richieste sono: Cavolo Cappuccio a foglia verde, Cavolo Cappuccio a foglia rossa; Cavolo Verza o di Milano con foglie più aperte.

Caratteristiche Merceologiche delle CIPOLLE (Reg. CEE n.1508/01)

Le cipolle richieste appartengono alla specie *Allium cepa* L. e devono essere fornite fresche ed escluse le cipolle verdi a foglia intera e le cipolle destinate alla trasformazione industriale. Le cipolle non devono aver subito trattamenti antigermoglio e non devono essere trattate con radiazioni ionizzanti. I bulbi dopo condizionamento ed imballaggio devono essere: interi, sani; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, esenti da danni provocati dal gelo; sufficientemente secchi per l'uso previsto; privi d'umidità esterna anormale; privi d'odore e/o sapore estranei.

Lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superiore a cm. 4 di lunghezza.

La categoria richiesta è la I (prima).

La calibrazione minima richiesta è pari o superiore a mm. 50.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei FINOCCHI (D.M. 25/08/72).

I finocchi richiesti sono quelli della specie dolce e devono essere:

- interi; sani, privi di tagli e cicatrizzazioni, d'attacchi parassitari e da marciume;
- privi d'umidità esterna.

La categoria richiesta è la I[^] (prima).

Il calibro minimo richiesto è mm. 80.

Le modalità di presentazione, il condizionamento, imballaggio, etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dalla norma di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche delle LATTUGHE, INDIVIE RICCE e SCAROLE (Reg. CEE n. 1543/01)

Le insalate richieste sono quelle della specie *Lactuca sativa* L. *capitata* (lattuga a cappuccio, compresa la lattuga a cappuccio riccia denominata del tipo "Iceberg"), dalla *Lactuca sativa* L. *longifolia* Lam. (lattuga romana) e da incroci di queste due varietà; le indivie ricce derivate dalla specie *Cichorium endivia* L. varietà *crispa* Lam. e le scarole *Cichorium endivia* L. var. *latifolia* Lam.

Le insalate devono essere fornite allo stato fresco ed escluse quelle destinate alla trasformazione industriale, i cespi devono essere: interi; sani, d'aspetto fresco, turgidi, non prefioriti; puliti e mondati, cioè praticamente privi di foglie imbrattate o d'ogni altro substrato e privi di sostanze estranee visibili, quindi privi di parassiti e di danni provocati da parassiti; privi d'umidità esterna anormale; privi d'odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I[^] (prima).

La pezzatura minima richiesta è g. 300 per quelle in coltura di pieno campo e g. 200 per quelle in coltura protetta.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche delle PATATE

La categoria richiesta è la I (prima), quindi patate di buona qualità con caratteristiche proprie della varietà.

Le patate devono essere fornite sempre ed esclusivamente allo stato fresco (nelle *cultivar* più idonee per le preparazioni bollite, arrosto, in umido, purè, ecc.) e devono avere le seguenti caratteristiche:

- morfologia uniforme con peso minimo di gr. 100 per tubero e massimo di gr. 250.

- essere selezionate per varietà, qualità e grammatura
- non devono presentare tracce di verde epicarcale (solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti o in via di evoluzione, abrasioni, maculosità brune della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa, macchie superficiali ed interne, virosi, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali,
- devono essere sane sotto l'aspetto mercantile, resistenti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale conservazione quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate
- devono essere pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco
- dovranno essere esenti da odori e gusti di qualunque origine, avvertibile prima e dopo la cottura del vegetale, così come è definito dalla scienza merceologica
- non devono essere state trattate con radiazioni ionizzanti.

Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello, come stabilito dal D.M. 7.4.1940 (G.U. n°95 del 22.4.1940 art. 4).

La provenienza deve essere italiana o di paesi comunitari.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dalle vigenti normative.

Caratteristiche Merceologiche dei POMODORI DA TAVOLA O DA INSALATA (Reg. CEE n. 778/83 e 790/2000)

I pomodori o *Lycopersicon esculentum* Mill, destinati al consumo allo stato fresco ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale devono essere del tipo tondo ed avere le seguenti caratteristiche:

- interi, di aspetto fresco; sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei.

La categoria richiesta è la I[^] (prima).

Il calibro minimo richiesto è quello da mm. 47 a mm. 57.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche Merceologiche dei SEDANI A COSTE (Reg. CEE n. 1591/87)

I sedani a coste devono essere forniti freschi ed esclusi quelli destinati alla trasformazione industriale; dopo condizionamento ed imballaggio devono presentare le seguenti caratteristiche:

- interi, la parte superiore può essere stata tagliata; sani, di aspetto fresco, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; privi di danni causati dal gelo; privi di coste cave, di germoglio e di steli fioriferi; puliti; praticamente privi di attacchi parassitari e di parassiti; privi di umidità esterna eccessiva; privi di odore e/o sapore estranei.

La radice principale deve essere pulita bene e non può superare la lunghezza di cm. 5, i sedani da coste devono presentare uno sviluppo normale, tenuto conto del periodo di produzione ed uno stato tali da consentire il trasporto e tutte le operazioni connesse.

La categoria richiesta è la I[^] (prima).

Il calibro minimo richiesto è quello medio.

Le caratteristiche degli imballaggi, l'etichettatura, e i limiti di tolleranza per qualità e calibro, ecc. devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CEE di riferimento.

Caratteristiche commerciali ERBE AROMATICHE (SALVIA, MAGGIORANA, BASILICO, ROSMARINO, PREZZEMOLO)

Le erbe devono possedere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;

- essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
 - avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
 - pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
 - prive di odori o sapori anormali
 - non essere state trattate con radiazioni ionizzanti
- Consegne ortaggi freschi: frequenza 2 volte alla settimana.*

ORTAGGI SURGELATI

Detti prodotti devono:

- derivare da materie prime rispondenti ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti e comunque sani, in buone condizioni igieniche e in stato di naturale freschezza (non devono aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione), atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge;
- presentarsi in confezioni chiuse all'origine, tali, cioè, da garantire l'autenticità del contenuto e fatte in modo che non ne sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate;
- essere consegnati in perfetto stato di surgelazione;
- presentare il colore tipico della specie e cultivar relativa al prodotto in causa;
- avere la data di produzione di chiara e facile lettura.
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;

Le verdure surgelate devono essere di buona qualità e quindi corrispondere alle caratteristiche organolettiche e merceologiche del prodotto fresco di prima qualità.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18° C.

Le verdure devono risultare:

- accuratamente pulite, mondate, tagliate se il tipo d'utilizzazione lo richiede;
 - non presentare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, o attacchi fungine o attacchi d'insetti, né malformazioni;
 - non devono presentare un aspetto "impaccato" ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
 - non devono esserci corpi estranei d'alcun genere né tanto meno insetti o parassiti;
 - l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine;
 - la consistenza, dopo desurgelazione, non deve essere legnosa né apparire spappolata.
- S'intendono comunque richiamate tutte le caratteristiche generali dei prodotti surgelati.

ASPARAGI

Le punte d'asparagi devono appartenere alla varietà verde o verde violetto con cime diritte di dimensioni

uniformi, compatte, rotonde e piene con un calibro di almeno mm. 10 di diametro.

BIETOLA IN FOGLIE O ERBETTA

Le foglie di bietola devono appartenere alla specie *Beta vulgaris* varietà *cicla* normalmente sviluppate ed esclusa la varietà a coste più grosse.

CUORI DI CARCIOFI

I capolini surgelati devono presentare le brattee interne tenere, verdognole, polpose, ben serrate ed essere esenti da ogni difetto; inoltre i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

FAGIOLINI FINI

I fagiolini surgelati devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo; una volta riportati a temperatura ambiente devono presentarsi molto teneri, senza filo, esenti da qualsiasi difetto, chiusi e con semi poco sviluppati, la colorazione deve essere uniforme e il prodotto deve essere privo d'attacchi da *Colletricu lindenmunthianum*.

Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione *fini*, quindi con diametro non superiore a mm. 9.

FINOCCHI

I finocchi surgelati sono richiesti di taglio a quarto, della specie dolce. I grumoli devono presentarsi non prefioriti, la lunghezza della parte centrale non deve superare cm.10, le guaine devono essere serrate, tenere e bianche, non legnose.

PISELLI

I semi richiesti sono quelli appartenenti alla specie *Pisum sativum* L., devono essere di buona qualità, presentare forma, sviluppo, colore della varietà; dopo ripristino della temperatura ambiente devono risultare teneri, succosi, sufficientemente consistenti, non essere farinosi. Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione *medi*.

SPINACI

Gli spinaci richiesti sono la varietà a foglia piccola, appartenente alla categoria I[^] (prima) e quindi di buona qualità.

ZUCCHINE

Dovranno essere di buona qualità, di taglio a rondelle (disco), di sapore gradevole e non amaro.

CAVOLFIORI

I cavolfiori surgelati dovranno presentarsi esenti da parti legnose, macchiature ed ogni difetto, di gusto delicato, non forte o amarognolo.

PATATE NOVELLE

Le patate novelle devono presentarsi mondate, prive di macchie superficiali ed interne.

ORTAGGI MISTI PER MINISTRONE

Le caratteristiche sono quelle già segnalate per ciascun ortaggio, la composizione indicativa è la seguente:

patate - carote - bietola - zucchine - fagiolini - piselli - cavolfiori - broccoli - spinaci - pomodori - sedano - cipolla - borlotti.

Consegne ortaggi surgelati: frequenza 2 volte alla settimana.

LEGUMI SECCHI

CECI SECCHI

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).
- non devono essere stati sottoposti a radiazioni ionizzanti

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta, in confezioni da 5Kg.

FAGIOLI SECCHI CANNELLINI

I legumi secchi devono essere:

- puliti, di pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).
- non devono essere stati sottoposti a trattamenti ionizzanti.

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta, in confezioni da 5Kg.

LENTICCHIE SECCHIE

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
 - di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
 - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
 - privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc);
 - privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
 - uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).
 - non devono essere stati sottoposti a radiazioni ionizzanti
- Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta, in confezioni da 5Kg.
- Consegne legumi secchi: frequenza settimanale.*

PASTA SECCA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta deve essere di semola di grano duro e rispondente ai requisiti richiesti dalla vigente normativa (L. del 4.7.1967 n. 580 e successive modifiche approvate con Legge 8.6.1971 n. 440 , DPR n. 187 del 09/02/2001).

La pasta di semola di grano duro sarà ottenuta dalla trafilazione o dalla laminazione e successivi essiccamenti di un impasto preparato esclusivamente con farina di semola di grano duro ed acqua di cui si riportano le principali caratteristiche chimico-fisiche:

- umidità massima 12,50%
- cençri massimo 0,90 su cento parti di sostanza secca
- cellulosa 0,20-0,45 su cento parti di sostanza secca
- sostanze azotate (azotox5,70) minimo 10,50 su cento parti di sostanza secca
- acidità massima 4 %

Nella formazione dell'impasto non debbono essere utilizzate farine scadenti, né farine di altri cereali, non possono essere addizionate sostanze coloranti per simularne il colore caratteristico, non è permessa l'aggiunta di additivi .

La pasta si dovrà presentare di colore giallo ambrato omogeneo, con superfici levigate, aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione delle dita, con frattura vitrea e, alla rottura, dovrà dare un suono secco.

La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione. Dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione, e non deve presentare odore di stantio o di muffe, nè sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi fratturata, con crepe, alterata, avariata o colorata artificialmente, con bottature o venature, punti bianchi o punti neri.

La pasta dovrà risultare indenne da attacchi di parassiti o di infestanti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Dovrà essere priva di corpi e sostanze estranee. Se rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine. Deve essere resistente alla cottura: in seguito all'ebollizione con acqua distillata e salata per 15' non deve apparire spappolata, rotta, ammassata, collosa e l'acqua di cottura deve risultare limpida.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate: tempo di cottura, resa cioè aumento di peso con la cottura.

Devono essere garantiti i formati richiesti .

Le confezioni devono pervenire sigillate e intatte senza presenze di umidità e ammuffimenti nè di insudiciamenti con tutte le indicazioni previste dal D.L. 27/01/92, n° 109 e s.m.i.

I formati richiesti sono: pasta lunga, pasta corta, pastine.

Consegne pasta secca di grano duro: frequenza settimanale.

PASTA SPECIALE ALL'UOVO, PASTA SPECIALE ALL'UOVO RIPIENA SURGELATA

(L. del 4.7.1967 n. 580 e successive modifiche approvate con Legge 8.6.1971 n. 440 , DPR n. 187 del 09/02/2001).

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;

- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di bottature o venature;
- assenza di crepe o di rotture;
- assenza di punti bianchi, di punti neri.

La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

I formati richiesti per la pasta speciale all'uovo ripiena sono: tortellini (secchi), ravioli (surgelati), stesa a fogli (surgelata).

Deve essere in perfetto stato di conservazione tale da rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti norme igieniche.

Le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura e di latticini o carni, fornite allo stato secco o allo stato surgelato, come da fabbisogno.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa (D.Lgs 109/92 e s.m.i.) anche per quanto attiene agli additivi eventualmente utilizzati in conformità a quanto previsto dal DM 209/96.

Consegne pasta secca e surgelata all'uovo: frequenza settimanale.

GNOCCHI DI PATATE SURGELATI

Dovranno essere prodotti essenzialmente con patate e farina "00" o tipo "0"

Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- buona tecnica di fabbricazione;
- additivi utilizzati per la preparazione conformi alla normativa vigente; è esclusa tuttavia la fornitura di prodotto contenente grassi vegetali idrogenati, anche per la spalmatura.
- esenti da odori e sapori anomali, dovuti ad inaridimento e/o errate tecniche di conservazione.
- etichettatura conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n.109 e succ. modificazioni.

Consegne pasta fresca surgelata : frequenza 2 volte alla settimana.

SEMOLINO

(L. del 4.7.1967 n. 580 e successive modifiche approvate con Legge 8.6.1971 n. 440 , DPR n. 187 del 09/02/2001).

Prodotto con semola di grano duro, indenne da parassiti e privo di corpi estranei, con etichettatura conforme alle disposizioni del D. Lgs. n.109/92 e s.m.i.

RISO

(L. 18/03/58, n. 325, L. 5/6/62, n. 586, D.Lgs 27/01/92 n. 109 e s.m.i.)

Deve essere:

- del tipo superfino Ribe Parboiled, ottenuto dalla lavorazione del risone, con concreta asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura;
- sano, con alto grado di purezza;
- a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa simmetrica, sezione tondeggiante;

Alla prova di cottura, deve resistere per non meno di venti minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

E' escluso il riso che sia stato trattato con agenti chimici con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi, anche se appartenenti allo stesso gruppo.

La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti prescrizioni di legge, ed in particolare alla legge del 18/03/58 n° 325, e successive modificazioni, nonché ai decreti del Presidente della Repubblica con i quali, annualmente e per la produzione dell'annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizione dei difetti, etc.

FARINE

FARINA

Farina bianca tipo "00" e tipo "0".

La farina deve corrispondere alle caratteristiche previste nel DPR 9 febbraio 2001 n. 187 non devono contenere né sbiancanti e/o farine di altri cereali, né sostanze estranee.

Le confezioni devono essere quelle originali con marchio del fornitore riconosciuto CEE, devono presentarsi integre, sigillate, e riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la durata della conservazione come previsto dal D.L. n° 109/92 e s.m.i. Inoltre il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe.

FARINA DI GRANOTURCO

La farina deve provenire da granoturco maturo, ben essiccato, non ammuffito o in qualsiasi altro modo guasto, deve corrispondere alle caratteristiche della L. 283/1962.

Le confezioni devono essere quelle originali con marchio del fornitore riconosciuto CEE, devono presentarsi integre, sigillate, e riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la durata della conservazione come previsto dal D.L. n° 109/92 e s.m.i. Inoltre il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe.

CONDIMENTI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E DI OLIVA:

L'olio dovrà rispondere a tutte le caratteristiche fissate dalle Leggi 13.11.1960 n. 1407, 27.1.1968 n. 35, nonché a quanto disposto dal Reg. CE n. 1019/2002 e da tutte le altre leggi e regolamenti vigenti in materia.

L'olio extra vergine di oliva dovrà essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e deve aver subito soltanto le operazioni fisiche di lavaggio, sedimentazione e/o filtraggio, con l'esclusione di ogni altra manipolazione e di trattamenti chimici.

L'olio dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, di gusto netto saporito, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà, quindi, rivelare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di muffa, ecc. Dovrà essere limpido, fresco e privo di impurità, e deve essere assolutamente privo di sostanze estranee. L'olio extra vergine di oliva dovrà essere in confezioni da 1 litro e in vetro scuro, l'olio di oliva in taniche da 5 litri esenti da ammaccature, ruggine, corrosione.

E' previsto l'utilizzo di oliva extra vergine in confezione dressing (bustine da ml.10 circa).

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE:

- ottenuto dalla pressione a freddo del seme sano, ben conservato e rispondente ai seguenti requisiti, nonché a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia:

- a) essere raffinato;
- b) avere un'acidità totale libera, calcolata in acido oleico, non superiore allo 0,5%;
- c) non essere addizionato con altri olii ;
- d) risultare di colore appena giallognolo, di sapore delicato e gradevole, di buon odore;
- e) non deve presentare difetti all'esame organolettico, quale cattivo odore e sapore ed altri comprovabili attraverso le ricerche normalmente usate nei laboratori chimici, secondo le caratteristiche indicate nei metodi ufficiali di analisi, nè risultare miscelato con oli fluidi o con grassi di origine animale o vegetale o colorato artificialmente.

L'olio dovrà essere consegnato in contenitori sigillati, su cui dovranno essere riportate le seguenti indicazioni:

- nome, ragione sociale del produttore,
- sede dello stabilimento di produzione,
- peso netto,
- mese ed anno di fabbricazione,
- data di scadenza.

GRISSINI

Questi prodotti devono essere preparati in conformità al DPR 30.11.1998 n. 502 art. 6, le confezioni devono essere chiuse ed intatte e in monoporzione.

Il prodotto dovrà essere preparato con olio d'oliva e farina alimentare tipo "O" e confezionato in sacchetti da gr.15 circa e dovrà rispettare le norme di etichettatura previste dal D.L. 27.01.1992 n. 109 e successive modificazioni e integrazioni.

BISCOTTI SECCHI E FETTE BISCOTTATE

Devono essere prodotte in conformità al D.P.R. 23/06/93, n° 283 quindi possedere un tenore di umidità non superiore al 7% in peso del prodotto finito con tolleranza del 2% in valore assoluto per quanto riguarda le fette biscottate. Possono contenere solo gli additivi permessi dal D.M. 27/02/96, n°209, le confezioni devono essere chiuse ed intatte e riportare le indicazioni previste dal D.L. 27/01/92 n° 109 e s.m.i., i prodotti devono essere freschi e non presentare odore, sapore e colore anomalo e sgradevole.

I biscotti frollini e le fette biscottate andranno forniti in confezione monorazione, confezionati in bustine ermeticamente sigillate, contenenti due fette biscottate del peso complessivo non inferiore a gr. 15 e gr. 25 di biscotti frollini, conformi alle vigenti disposizioni di legge in materia.

OMOGENEIZZATI

Essendo prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare necessitano dell'autorizzazione del Ministero della Sanità. Sono soggetti al D.L. n .111 del 27-1-1992 e D.P.R. n. 578 del 30-5-53 sui prodotti dietetici.

Devono essere senza conservanti, coloranti e aromi, sterilizzati e confezionati sottovuoto.

Le confezioni da 80 g devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs 109 del 27-1-1992 e sue modifiche.

Si richiedono omogeneizzati di carne (vitello, manzo, pollo) senza sale aggiunto, né glutine, né proteine del latte. Devono essere preparati con carni senza OGM.

Gli oli vegetali utilizzati nelle preparazioni devono essere specificati.

E' necessaria la presenza dell'etichetta nutrizionale (su ogni confezione devono esserci i valori nutrizionali medi per 100 g e per singolo vasetto da 80 g).

Gli omogeneizzati di frutta (mela, pera, frutta mista) senza zucchero aggiunto, non devono contenere glutine né proteine del latte. Devono essere preparati senza OGM.

Deve essere indicata la percentuale di frutta tra gli ingredienti.

E' necessaria la presenza dell'etichetta nutrizionale (su ogni confezione devono esserci i valori nutrizionali medi per 100 g e per singolo vasetto da 80 g).

CONSERVE VEGETALI

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità, i contenitori non devono essere di riciclo e devono essere idonei al contatto con gli alimenti . Le capsule dei contenitori di vetro devono essere a chiusura ermetica.

La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte, secondo i criteri moderni ed in conformità delle norme legislative vigenti sull'igiene delle conserve alimentari (L. 10.3.69 N.96 e DPR n. 428 /75 per la produzione di pomodori pelati e concentrati di pomodoro

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, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D. Lgs. 109/92, e successive modifiche ed integrazioni.

I contenitori dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 Kg., ai sensi dell'all.D dell'art.67 del D.P.R. 26/03/80, n.327

POLPA DI POMODORI

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Sono in ogni caso vietati pomodori da colture transgeniche.

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

Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di condimenti grassi; non devono aver subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura, la pelatura, la depezzatura, la precottura.

I frutti a pezzetti devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Non deve contenere nella massa organismi animali né essere intaccato da organismi vegetali. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

I contenitori della polpa di pomodori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, devono presentare il marchio del fornitore e consegnati in confezione originale.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62; dal D.M. 21/03/73 e successive modifiche.

OLIVE VERDI E NERE

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

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. Lgs.109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

VERDURE SOTTACETO

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, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Devono essere in contenitori, privi di difetti, riportanti tutte le indicazioni previste dal D. Lgs.109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1%, per confezioni di peso tra gli 1 e 5 Kg., ai sensi dell'art. 67 del D.P.R. 26/03/80 n. 327.

FRUTTA CONSERVATA.

Comprende confettura, frutta sciroppata, succhi di frutta.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente (D.Lgs 109/92 e successive modifiche ed integrazioni).

Può contenere esclusivamente gli additivi ai sensi del DM 209/96.

MARMELLATE MONORAZIONE

Devono possedere i requisiti previsti dal D.Lgs. n. 50 del 20/02/04.

Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.

In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nella medesima legge.

La fornitura in confezioni monodose in gusti diversi, senza conservanti, e perfettamente rispondente alle vigenti norme di legge.

GUSTI: fragola, ciliegia, albicocca, pesca, prugna, frutta mista.

SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA ETC.)

Il prodotto è quello definito dal D.Lgs. n. 151 del 21/05/2004, D.M. n. 312 del 16.6.97 e successive modificazioni ed integrazioni.

Per gli zuccheri impiegati si demanda al D.Lgs 2004/51 .

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata
- elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione

Il contenuto di ogni bottiglia o tetrabrik deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Le confezioni devono essere fornite in bottiglie di vetro o in tetrabrik da gr. 125.

PESCHE SCIROPPATE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- polpa gialla e consistente
- ammezzate
- senza epicarpo
- denocciolate

Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato ne'

spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

L'etichetta deve riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e successive integrazioni.

Confezione: Kg.3 nominali.

ANANAS SCIROPPATI

Gli ananas oggetto della presente gara devono presentare le seguenti caratteristiche:

- completamente decorticati;
- privi del nucleo centrale
- consistenza, colore, odore e sapore caratteristici del prodotto.

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato ne' spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

MIELE

Norme di riferimento: D. Lgs. 179 del 21/05/04, REG. CE 396 del 23/02/05.

Il miele commercializzato come tale non deve presentare l'aggiunta di alcuno altro prodotto, deve avere origine esclusivamente italiana e non essere miscelato con miele proveniente da altre nazioni; inoltre non deve:

- presentare odore o sapore estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in parte inattivi;
- presentare un'acidità modificata artificialmente;
- essere sottoposto a processi di ultrafiltrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine ai sensi del terzo comma dell'art. 1 (miele sciolto).

Il miele contiene il 20% circa di acqua, il 68 -80% di fruttosio, il 4 -10% di saccarosio, lo 0,5% di sostanze minerali e piccole quantità di destrina, lipidi e polline.

Il prodotto deve avere una consistenza sciropposa più o meno densa, colorazione naturale, aspetto vischioso e trasparente, odore gradevole e sapore dolce aromatico.

La confezione richiesta è la monoporzione ed il tipo richiesto è *miele di nettare millefiori*

ZUCCHERO RAFFINATO

Il prodotto dovrà rispondere alle caratteristiche chimico fisiche e organolettiche previste dal D.Lgs 2004/51

- lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente :

- denominazione;
- peso netto;
- nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;
- la sede dello stabilimento produttore.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta, in pezzature da kg. 1. E' previsto l'utilizzo di zucchero in confezione dressing (bustine da gr.7 circa) .

THE'

Oggetto della fornitura è il puro thè di Ceylon a foglia corta in confezioni filtro.

Il the richiesto è ricavato dalle foglie di *Thea Chinensis* escluso quello colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o con materie minerali, o the anche parzialmente esaurito od avariato, o foglie d'altre piante.

La confezione richiesta è quella in bustine da g. 2,5 ciascuna.

THE DETEINATO

Il the deteinato deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

- non deve contenere più dello 0,10% di caffeina riferito a cento parti di sostanza secca;
- il residuo massimo del diclorometano impiegato per l'estrazione della caffeina, espresso come tale, non deve superare le 5 ppm;
- il tenore d'umidità deve essere compreso tra il 6 e il 10 per cento; tali valori devono essere intesi come

perdita di peso registrata a 105° + o - 4° C dopo 6 ore, a pressione atmosferica.

La scritta "the deteinato" con la precisazione "caffeina non superiore a 0,10%" deve essere ben evidente sulle confezioni.

CAFFÈ TORREFATTO

Il caffè torrefatto deve corrispondere ai requisiti del D.P.R. 16/02/73 n° 470, la miscela richiesta è quella costituita da 70% coffea Arabica, 15% coffea Canephora e 15% coffea Liberica.

ORZO SOLUBILE

L'orzo solubile richiesto è quello derivato dalla disidratazione dell'orzo torrefatto e composto solo da sostanze estraibili dall'orzo.

Il prodotto deve essere esente da attacchi parassitari, deve presentarsi puro senza corpi estranei, le confezioni devono riportare le indicazioni contenute nel D.L.109/92 e s.m.i..

SPEZIE E AROMI - CONDIMENTI VARI - SALSE SPECIALI -PRODOTTI PER BRODO

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Riferimento legislativo per pepe, spezie e zafferano RD 3/08/1890 n.7045 - RDL 12.11.1936 N. 2217, DLgs 25/01/1992 n.107 - L. 30/04/1962 n.283.

Riferimento per preparati per brodo L. 6/10/1950 n.836 D.P.R. 30/05/1953 n.567, CIRC. Ministeriale 18.1.1992 n. 139 -, norma in materia di etichettatura D. Lgs. 109/92, al DLgs. 68/00 e successive integrazioni.

PEPE BIANCO E PEPERONCINO

Devono presentare il tipico aroma, essere ben macinati.

L'aggiunta di altri prodotti aventi le stesse caratteristiche non deve essere fatta.

ZAFFERANO

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi a R.D.L. n.2217 del 12 novembre 1936.

VANILLINA

Rispondente al RD 3/08/1890 n.7045 e DLgs. 25/01/1992 n.107.

MAGGIORANA - TIMO -PEPERONCINO ROSSO MACINATO E IN POLVERE

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

CHIODI DI GAROFANO

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

NOCE MOSCATA

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

ORIGANO

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

SALE ALIMENTARE

Oggetto della fornitura sono il sale alimentare raffinato fino , il sale alimentare grosso da cucina ed il sale addizionato di iodio. Tali prodotti dovranno essere confezionati in involucri da Kg.1. E' previsto l'utilizzo di sale in confezione dressing (bustine da gr.1 circa).

ACETO

Il prodotto deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini con acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr.6 per 100 mm. ed un quantitativo di alcole non superiore all'1,5% in volume. Deve essere comunque conforme alle norme contenute nella L. n. 82 del 20/02/2006.

MAIONESE DI PRODUZIONE INDUSTRIALE

Deve essere prodotta con una buona tecnica di fabbricazione. Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica). L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92, e successive integrazioni.

Dovrà essere rispettata la normativa concernente gli additivi utilizzati (DM 27.2.96 n.209 e successive integrazioni e modifiche D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche).

E' previsto l'utilizzo di salse in confezione dressing (bustine da gr.10 circa)

KETCHUP, SENAPE

Prodotto già confezionato, rispondente alla vigente normativa in relazione a confezioni ed ingredienti utilizzati.

E' previsto l'utilizzo di salse in confezione dressing (bustine da gr.10 circa) .

PREPARATO PER BRODO E CONDIMENTI A BASE DI GLUTAMMATO

Il preparato per brodo o condimento deve essere prodotto esclusivamente con materie prime autorizzate dal Ministero della Sanità (Legge 13.3.1958 n.296, Legge 6.10.1950 n.836, D.P.R. 30.5.1953 n.567).

Il preparato per brodo deve essere privo di glutine, di odore e sapore caratteristico, di colore bruno scuro, a base di estratto di carne; disciolto in acqua bollente deve dare soluzione liquida o soltanto leggermente torbida e non deve lasciare grumi.

Il prodotto deve essere fornito in forma granulare e in confezioni su cui devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- peso netto del collo; nome della ditta produttrice; mese ed anno di fabbricazione; data di scadenza; la dicitura "preparato per brodo e condimento a base di glutammato".

Per la produzione, conservazione, distribuzione, dovranno essere osservate in particolare le norme di carattere igienico vigenti. La commestibilità e l'inalterabilità del prodotto devono essere garantite per sei mesi dalla consegna, con l'obbligo da parte della ditta fornitrice di sostituire a propria cura e spesa la merce che, entro tale termine, risultasse avariata per cause inerenti alla qualità, alla lavorazione ed alla confezione della merce stessa.

BEVANDE

VINI DA TAVOLA (per utilizzo preparazione pasti)

Il vino deve essere di pura uva, di sapore morbido, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le leggi vigenti in materia (L. n. 82 del 20/02/2006) confezionato in bottiglie con tappo a corona o in tetrabrik da lt. 1, portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice, con indicata la gradazione alcolica complessiva del vino.

ALTRE DERRATE

Per tutte le altre derrate alimentari richieste le stesse dovranno rispondere a tutte le caratteristiche richieste dalle normative vigenti.

Le consegne dovranno essere effettuate in conformità a quanto richiesto ove indicato, concordando le giornate di consegna con il responsabile del magazzino viveri dell' Ospedale Santa Corona.

Per tutti i prodotti per i quali non risultano indicate le frequenze di consegna, le stesse dovranno essere concordate con il responsabile del magazzino viveri dell' Ospedale Santa Corona.