SCHEDE MERCEOLOGICHE

VALORI QUANTITATIVI DELLE DERRATE

ELENCO DELLE DIETE

SCHEDA 1 - Aceto

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	TOT.QUANT.
Aceto di vino bianco in bott. da lt. 1 a perdere	
Aceto di vino bianco monodose 5 ml	

2) Caratteristiche merceologiche

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art.41 del D.P.R. 12.2.1965 n.162 (convertito con modificazione nella legge n.739/70), D.P.R.14.3.1968 N.773, L. 2.8.1982 N.527, L.6.6.1986 N. 258, L.30.4.1962 N.283.
Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.
Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato addizionare acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da legge n.527/82.
L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie di capacità di litri 2, litri 1, litri 0,5 e litri 0,25 descritti dall'art.29 del D.P.R. 12.2.1965 n.162 (vedi anche art.11 D.P.R. 14.5.1968 n.773).
Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal D.P.R.12.2.1965 n.162.
La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27.3.1986.
L'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi.

SCHEDA 2 - Acqua minerale in vetro e in pet naturale e gassata

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	TOT.QUANT
Bottiglie acqua minerale naturale e gassata in vetro da lt.1 ca	
Bottiglie acqua minerale naturale e gassata in vetro da lt. 0,5	
Bottiglie acqua minerale naturale e gassata in pet da lt. 0,5 ca.	
Bottiglie acqua minerale naturale e gassata in pet da lt. 1,5 ca.	

2) Caratteristiche merceologiche

Acqua minerale classe 1° oligominerale.
La qualità dei prodotti da fornire dovrà essere conforme al DLgs n.105 del 25.01.1992 e successive eventuali modificazioni ed integrazioni. Più in generale i prodotti che verranno forniti dovranno rispettare, dal punto di vista qualitativo tutte le norme vigenti in materia.

Imballaggio, confezionamento, etichettatura e trasporto conformi alle leggi vigenti ed alle eventuali modificazioni ed integrazioni che potranno intervenire nel corso della fornitura. Le bottiglie in vetro vuote ed i contenitori saranno a rendere, ed il ritiro dal magazzino e relativo trasporto sono a carico ed a spese del fornitore. Le bottiglie in Pet sono a perdere; debbono possedere le caratteristiche come da circolare del Ministero della Sanità n. 102 del 2-2-78 e successive modificazioni.

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti norme:
-R.D.n.1265 del 27.7.1934, per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;
-D.M. 1.2.1983 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta:
-D.M. 17.2.1981 relativo alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile(verifica dei limiti di cessione);
-C.M. della Sanità n.61 del 9.8.1976;
-D.L. 25.1.1992 n. 105, attuazione della direttiva 80/777 CEE relativa all'utilizzazione e commercializzazione delle acque minerali;
-D.M. 12.11.1992 n.542 recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali:
-D.M. 13.1.1993;
-Circ.Min. 13.9.1991 n.17;
-Circ.Min. 12.5.1993 n.19.

Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

SCHEDA 3 - Burro

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	Tot.quantità
Burro in pani	
Burro monoporzione 10 gr.	

2) Caratteristiche merceologiche

BURRO DI CENTRIFUGA

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della Legge del 23.12.1956 n.1526; della Legge 13.5.1983 n.202 e della L.19.2.1992 n.142.
In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80% per il burro destinato al consumo diretto: al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso, al 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso.
Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido nè presentare alterazioni di colore sulla superficie.
Deve presentare buone caratteristiche microbiche
In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della legge n.1526/56 ed il buono stato di conservazione.
Confezioni:
pani da Kg.1 sigillati, aventi requisiti previsti dal D.L. 27/01/92;
Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della ditta speditrice , quello del vettore e della ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga, il peso netto e la data di scadenza;
per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza.
Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art.47 e 48 D.P.R.n.327 del 26.3.1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto
che possono oscillare tra +1° e + 6° C, art.52 D.P.R. n.327/80 allegato C.

BURRO MONOPORZIONE

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge
n.1526 del 23.12.1956, della Legge 13.5.1983 n.202 e successive modificazioni.
In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82%.
Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido nè presentare alterazioni di colore sulla superficie.
Deve presentare buone caratteristiche microbiche
In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della legge n.1526/56 ed il buono stato di conservazione.
Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della Ditta speditrice, quello del vettore e della ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga, il peso netto e la data di scadenza: per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza.
Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare riguardante i requisiti igienici
dei mezzi di trasporto art.47 e 48 D.P.R. n.327 del 26.3.1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1° e + 6° , art.52 D.P.R. n.327/80 allegato C.
Confezione:g.10

SCHEDA 4 - Caffè - Orzo e Miscele

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	tot.quant.
Orzo solubile ist.	

Nota: presumibilmente da fine anno 2002 a seguito dell'introduzione del vassoio personalizzato la distribuzione delle colazioni verrà modificata, utilizzando macchine prepara colazione direttamente in reparto , pertanto durante il primo semestre di validità del contratto la quantità di orzo solubile fornito sarà inferiore in quanto la bevanda verrà preparata in cucina

2) Caratteristiche merceologiche

ORZO SOLUBILE

Per orzo solubile puro al 100% si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo.
Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.
Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

I prodotti di cui innanzi devono essere impachettati in confezioni sigillate, con l'indicazione esatta della scadenza.
Più in generale i prodotti che verranno forniti dovranno rispettare dal punto di vista qualitativo tutte le norme vigenti in materia (D.P.R. 470 del 16-2-73 - D.P.R. 774 del 23-8-82 ecc. e successive modificazioni).

- **SCHEDA : 5 - Carne bovina, Suina, Ovina, Pollame**

Carne bovina e Suina fresca disossata sottovuoto

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

DESCRIZIONE	TOTALE QUANTITA'
Fesa di vitellone sottovuoto	
SOTTOFESA di vitellone sottovuoto	

GIRELLO di vitellone Sottovuoto kg.3/4.5	
Lonze disossate di suino Sottovuoto (filoni tipo danese)	
CAMPANELLO O PESCE di vitellone kg.2/3	
PUNTA di vitello sottovuoto Sgrassata da 3,5 Kg.	
Noce Vitellone sottovuoto	
Pancia Vitello sottovuoto	

CARNI SOTTOVUOTO - caratteristiche

Le carni devono possedere i requisiti merceologici previsti per carni non confezionate.
Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.
I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6 – 7%.
La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.
Definizione di scarto: lo scarto è costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.
La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto:
- etichetta conforme al D.L. 109/92
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imbalaggio primario) devono esser perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.
- I tagli di carne estratti dalla confezione per la lavorazione devono essere posti in teglie con doppio fondo forato, per impedire il loro contatto col liquido di sgocciolamento e mantenute a temperatura di refrigerazione fino al momento dell'utilizzo.

VITELLONE FRESCO REFRIGERATO

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 Aprile 1962, e del D. Lgs. 286/94 e successive modificazioni nonchè presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica:
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti riconosciuti CEE,

- deve essere specificata la provenienza,
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve esser superiore a giorni 6:
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo – rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, legge n°4 del 3 Febbraio 1961;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n°327 26 Marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C;
- deve essere conservato sino al momento della cottura a temperatura compresa tra + 0°C e +4°C:
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine:
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Devono essere carni di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi delle legge n°171 4 Aprile 1964 art.2 e successive modifiche, come legge n°63/77 e legge 44/83.
La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16.09.1986 e successive modifiche.
- deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 24 mesi.
- deve esser dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E. secondo il Reg. CEE 1026/91.
- non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

VITELLO FRESCO:

Per condizioni generali vedi "vitellone" fresco.
Inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:
- non deve aver subito azione di sostanze estrogene;
- la carne deve essere di colore bianco – rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
- deve provenire da bestie che non abbiano superato i trecento Kg. di peso;
- La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

A) **ESAME BATTERIOLOGICO**: il fornitore dovrà, su richiesta,produrre una certificazione emessa dal proprio laboratorio di controllo qualità oppure da laboratori esterni secondo le seguenti modalità:
per ogni lotto inviato dovranno essere analizzate cinque unità – campione, il cui quadro batteriologico dovrà risultare conforme allo schema riportato sotto:

- **STANDARD BATTERIOLOGICI E LIMITI DI ACCETTABILITA'**

(esame batteriologico superficiale su uno spessore non superiore ad 1mm.)

	m	M	c
- Carica mesofila tot. (per g)		$1x10^8$	$5x10^8$ 2
- Coliformi tot.(g)	$1x10^3$	$5x10^3$	1
- Coliformi fecali	$1x10^2$	$5x10^2$	1
- Stafilococchi coagulasi + (per g)		10^2	$5x10^2$ 1

- Streptococchi fecali	$5x10^2$	10^3	2
- Anaerobi solfito – riduttori (per g)	10	$1x10^2$	1
- Salmonelle (in 25 g)	0	0	0
- Altri patogeni	0	0	0

m= standard batteriologico
M= limite di accettabilità
C= numero delle unità campionarie da m e M. Tutte le altre unità campionarie devono avere valori –m.

Il fornitore si impegna a garantire il rispetto degli standard batteriologici non oltre 6 ore dalle operazioni di consegna del prodotto.

B) ***SOSTANZE INIBENTI SELETTIVAMENTE I CEPPI MICROBICI STANDARD****: deve essere dichiarata l'assenza di inibenti, il fornitore dovrà produrre su richiesta una certificazione emessa dal proprio laboratorio di controllo qualità oppure da laboratori esterni secondo le seguenti modalità: per ogni lotto dovranno essere analizzate 5 unità – campione; in tutte e 5 la ricerca delle sostanze inibenti dovrà dare esito negativo. La metodica analitica deve essere la seguente: disposizione diretta su piastra seminata con B SUBTILIS PER 6 ORE A 43°C.*

C) Deve essere dichiarata l'assenza di residui definiti come RESIDUI di sostanze ad azione FARMACOLOGICA e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16 settembre 1986 e Decreto Legislativo 04.08.1999 n,.336.

Nel caso che durante la fornitura abbia a verificarsi che l'A.I.M.A. assegni delle partite di carne di qualsiasi tipo. L'amministrazione interessata si riserva di ritirarle, ovviamente anche in diminuzione dei quantitativi licitati.
Si richiede l'appartenenza delle carni alle classi di conformazione (classificazione CEE),

E (eccellente) – U (ottima) – R (buona)
ed alle classi di ingrassamento:
3 (mediamente importante)
4 (abbondante)

1) FESA DI VITELLONE SOTTOVUOTO FRESCA
Fesa interna o rosa o coscia grassa.
Comprende i muscoli della regione interna della coscia, di quella femorale e pelvi crurale. La base ossea è costituita dal femore e dall'osso pelvico pubico ed i muscoli comprendono: il muscolo semimembranoso, il muscolo adduttore del femore, il muscolo pettineo, il muscolo sartorio ed il muscolo gracile.

2) SOTTOFESA LUNGA DI VITELLONE SOTTOVUOTO FRESCA

Fesa esterna o coscia magra o fetta di mezzo con codone e campanello.
E' il taglio costituito dalla regione esterna della coscia e dalla parte posteriore della gamba; ha come base ossea la tibia ed il femore e comprende il muscolo bicipite femorale lungo vasto – ed il muscolo paramerale – lungo vasto.

3) SOTTOFESA DI VITELLO SOTTOVUOTO FRESCA

Sottofesa Kg.4/5
E' un taglio che occupa la regione latero posteriore della coscia. Ha una configurazione geometrica rettangolariforme e si estende dall'angolo della base ossea dell'ischio all'epifisi distale del femore.
Ha come base d'appoggio laterale la fascia muscolare della cosidetta noce
La base anatomica muscolare è costituita dai seguenti muscoli:

m. bicipitefemorale – lungo vasto
m. paramerale – lungo vasto

4) GIRELLO DI VITELLONE SOTTOVUOTO FRESCO (magatello – lacerto) (KG. 3-4,5)

e' un taglio anatomico che occupa il margine posteriore della coscia per la cui individuazione tecnica si opera mediante lo scollamento degli spazi intramuscolare a diretto contatto con la Fesa e Sottofesa. La base anatomica muscolare è costituita dal muscolo:
m. semitendinoso

Deve essere consistente e compatto

Per vitellone deve intendersi quanto segue:
Bovino maschio castrato e non, e femmina che non abbia partorito e non sia gravida, con tutti i denti incisivi da latte.

Per il vitello deve intendersi quanto segue:
Bovino maschio o femmina con tutti gli incisivi da latte ed avente un'età max. di 6 mesi e peso max. di Kg. 300.

Dopo 30' Secondi dall'apertura della confezione sottovuoto le carni bovine dovranno presentare, colore rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposti fra i fasci muscolari con ***marezzatura*** *mai eccessiva, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta. Non saranno accettate carni dichiarate di vacca e di toro o che presenteranno la caratteristiche di consistenza e di colore di suddetti animali.*

5) LONZE DISOSSATE DI SUINO SOTTOVUOTO

Condizioni generali:
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 Aprile 1962 e del D.Lvo 286/94 e aggiornamenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n°327 26 Marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i – 1° e i +7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

TIPOLOGIA DEI TAGLI:

Lonza corrispondente al carrè o lombata disossata. La regione anatomica è costituita dalla massa comune del muscolo ileo – spinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e traverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

6) CAMPANELLO O PESCE DI VITELLONE SOTTOVUOTO (Kg.2 – 3)

E' un taglio caratterizzato dalla inserzione tendinee della base anatomica muscolare terminale della gamba.
Per la sua individuazione è necessario isolare il tendine d'Achille e scollare le masse muscolari che in parte abbracciano la fascia posteriore della tibia.
La base anatomica muscolare è costituita dai seguenti muscoli:
m. Gastrocemio laterale
m Gastrocemio mediale
m. Soleo
m. Flessore superficiale delle falangi

7) PUNTA DI PETTO DI VITELLONE SOTTOVUOTO

E' un taglio unico costituito da due porzioni: la punta della parte posteriore ed il fiocco nella parte anteriore.
La base muscolare è costituita dai seguenti muscoli:
punta: m. pettorale profondo
m. trasversale delle costole
fiocco: m. pettorale superficiale
m. pettorale profondo,
La base anatomica ossea è costituita dalle sette emisternerbre ed in parte dai monconi delle relative costole.
Per il suo isolamento si rende necessario segare le prime 5 o 8 costole ad una distanza di circa 10 cm. dalla loro articolazione con le sternerbre.

8) PANCIA DI VITELLONE SOTTOVUOTO

E' un taglio unico che comprende la regione dell'addome vero e proprio ed in parte la regione del costato.
La sua individuazione dipende dal taglio tradizionale o industriale del quarto.
La base anatomica muscolare è costituita dai seguenti muscoli:

m. Obliquo esterno dell'addome
m. Obliquo interno dell'addome
m. Traverso dell'addome
m. Retto dell'addome

9) PANCIA DI VITELLO SOTTOVUOTO

MUSCOLI: *Obliquo esterno, Obliquo interno, retto dell'addome, Traverso dell'addome*
BASE OSSEA: *prolungamenti cartilaginei delle ultime coste.*

10) NOCE DI VITELLONE SOTTOVUOTO
MUSCOLI: retto anteriore, *vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio,*

BASE OSSEA: femore e rotula

Busti e petti di pollo e di tacchino freschi

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	Totale quantità
Pollo intero gr.1200	
Cosce di pollo Pz. 250/280 gr.	
Petti di pollo freschi da gr. 300 - 400 Calibrati	
Petti di Tacchino maschio (fesa) freschi s/ala Da circa kg. 5	
Faraone fresche refrigerate Kg.1/1.2	

PETTI DI POLLO FRESCHI REFRIGERATI:

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n° 283 del 30 Aprile 1962 del D.P.R. n° 503, 8 Giugno 1982, Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE, di 1° qualità
- devono esser conservate e trasportate a una temperatura compresa tra – 1°C e +4°C (D.P.R. 503/82 e D.P.R. 327/80)
- devono appartenere alla classe A secondo il Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti:
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine:
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene:
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

- Caratteristiche:
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;

- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme
- di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura nè trasudato;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche ,
- La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione.

Nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986
Grammatura compresa tra gr. 300 e gr. 400 circa

POLLI INTERI FRESCHI REFRIGERATI

Caratteristiche:

- polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, classe A (Reg. CEE 1906/90 e agg.), di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale,

- polli di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile, devono essere pronti per la cottura.

- privi di testa e colli, la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale:
- zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio,
- la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti;
- la macellazione deve essere recente non superiore a tre giorni e non inferiore a 12 ore,
- alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera,
- il pollo deve essere esente da fratture edemi ed ematomi
- il dissanguamento deve risultare completo,
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti, devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca,
- il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene e non deve aver residui di antibiotici:
- la pelle deve esser pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole, senza soluzioni di continuo né echimosi o macchie verdastre.
- la carne (muscoli scheletrici)deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità;
- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n°283 del 30 Aprile 1962, del D.P.R. n°503, 8 Giugno 1982 Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.
- devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE.
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.
Grammatura compresa tra 950 e 1050 gr. circa

PETTO DI TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Condizioni generali:
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n°283 del 30 Aprile 1962 del D.P.R. n°503 8 Giugno 1982 Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.
- deve provenire da allevamenti nazionali e stabilimenti di macellazione riconosciuti CEE, di prima qualità .
- le carcasse devono presentare la bollatura sanitaria:
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazione microbiche e fungine:
- non devono aver subito azioni di sostanze estrogene:
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Caratteristiche:
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato.

Fesa di tacchino: maschio giovane tra età compresa fra 14 settimane e 8 mesi: peso circa 5 Kg. completamente disossata; il gozzo deve essere stato asportato; costituito da un solo muscolo pettorale; non devono esserci ammaccature sottocutanee.
La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e di loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986.

FARAONE FRESCHE REFRIGERATE

Condizioni generali:
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n°283 del 30 Aprile 1962 del D.P.R. n°503 8 Giugno 1982 d.Lgs.51/92 e aggiornamenti

Caratteristiche:
- allevati a terra, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione;
- le carcasse devono essere preparate a busto;
- privi di testa e colli, la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale:
- zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio,
- la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti;
- la macellazione deve essere recente non superiore a 5 giorni non inferiore a 12 ore;
- alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera;
- la faraona deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi;
- il dissanguamento deve essere completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti ; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella cloaca;
- la faraona non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene e non deve aver residui di antibiotici;
- la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piume, senza soluzioni di continuo né ecchimosi o macchie verdastre;

- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito scuro caratteristico tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità;
- devono provenire da allevamenti nazionali;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16.09.1986.
Grammatura compresa tra kg. 1 e kg.1,2

CARNI OVINE

Coniglio intero: capi di peso inferiore a 3 kg

Agnello o capretto: capi di peso inferiore a 10 kg

Le carni devono provenire da animali nati, allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad consorzio controllo "QUALITA' CARNE " o "Allevamenti Biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato ed inoltre :

- Le carni di agnello e capretto devono essere di colore bianco roseo, di sapore ed odore gradevole, ed a grana molto fine;
- I tagli delle carni di ovino sono: coscia o cosciotto, filetto o lombata, carrè o quadrato, spalla, ecc.
- I tagli di prima scelta sono quelli del posteriore coscia e lombata o carrè mentre gli altri sono di seconda scelta.

Inoltre la carne :

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.L.gs 286/94 e del DM 23/11/95;

- provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento italiani abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario;

- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e D.M. 23/11/95, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C; con tolleranza fino a +7°C;

- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Le confezioni dovranno essere conformi al DM 23/11/95. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa per i materiali a contatto con gli alimenti.

IMBALLAGGIO PRIMARIO E SECONDARIO

Le confezioni dovranno essere conformi al DM 23/11/95, al D.P.R. 503\82 e D.P.R. 10/12/97 495, i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario)

devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa per i materiali a contatto con gli alimenti.

L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;

- etichetta conforme al D.Lgs. 109/92 inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal Regolamento CE n. 1760/2000 che dev'essere inserita all'interno del sottovuoto a contatto con la carne. Saranno respinte al mittente tutte le confezioni di carne con etichetta posta all'esterno dell'involucro.

- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

- Non è ammesso il confezionamento in imballaggi secondari riciclati.

ETICHETTATURA

Deve essere conforme al D.L.gs 27/01/92 n. 109 e successsive integrazioni e modifiche, in particolare dovranno comparire direttamente sugli imballaggi primari e sopra una etichetta inserita all'interno della confezione o apposta in forma inamovibile:

a) DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

b) STATO FISICO

c) CATEGORIA COMMERCIALE DEGLI ANIMALI DA CUI LE CARNI PROVENGONO

d) TERMINE DI CONSERVAZIONE INDICATO CHIARAMENTE CON LA INDICAZIONE "DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO" SEGUITA DALLA DATA COMPOSTA DI GIORNO, MESE ED ANNO;

e) NEL CASO DELLE CARNI IN PORZIONE INFERIORI A 100 GR. LA DATA DI SCADENZA DEVE ESSERE INDICATA CHIARAMENTE CON GIORNO MESE ED ANNO, A SEGUITO DELLA INDICAZIONE "DA CONSUMARSI ENTRO IL .....":

f) MODALITA' DI CONSERVAZIONE;

g) IL NOME O LA RAGIONE SOCIALE O IL MARCHIO DEPOSITATO E LA SEDE SOCIALE DEL PRODUTTORE - CONFEZIONATORE;

h) LA SEDE DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO;

i) LA RIPRODUZIONE DEL BOLLO SANITARIO CEE CHE IDENTIFICA IL MACELLO O LABORATORIO DI SEZIONAMENTO O DI PREPARAZIONE – BOLLO M – S – F – P - L .

m) LA DATA DI PRODUZIONE ESPRESSA IN GIORNO MESE ED ANNO;

o) SULL'IMBALLAGGIO SECONDARIO DEVONO ESSERE FISSATE O STAMPATE UNA O PIU' ETICHETTE RIPORTANTI LE STESSE INDICAZIONI DI CUI SOPRA.

SU CIASCUN IMBALLO SECONDARIO DOVRA' ESSERE INDICATO IL PESO NETTO.

Integrati dalle ulteriori informazioni previste dall' etichettatura obbligatoria di cui al Regolamento CE n. 1760/2000 sulla rintracciabilità e provenienza della carne bovina

CARNE BOVINA IN SCATOLA MONORAZIONE

Di produzione nazionale o CEE, deve provenire da stabilimenti autorizzati CEE ai sensi del D.L.gs 537/92, D.Lgs 251/96 e successive integrazioni. In etichetta deve riportare, dopo la denominazione del prodotto la indicazione della specie di animale da cui proviene la carne "Carne bovina".

Le confezioni devono avere dispositivo per l'apertura a strappo. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche". I contenitori non devono presentare difetti: bombati, ammaccati, tracce di ruggine. L'etichetta deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992 con indicato il numero di riconoscimento sanitario CEE. Confezione da 120 gr.

SCHEDA 6 - Farine e Semolino
1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	Totale quantità
Farina bianca tipo "0" in conf. da kg. 1	
Farina bianca tipo "00" in conf. da kg. 1	
Semolino in conf. da kg. 1	
Fecola di patate	

2) Caratteristiche merceologiche

FARINA BIANCA TIPO "0" e "00" :
farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge 580/67 titolo II art. 7.
La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla Legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, Legge 580/67 e successive modificazioni.
Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonchè la data della durata di conservazione come da D.L. 27.1.92 n.109.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

La qualità di quanto fornito dovrà corrispondere alle Leggi vigenti e successive modificazioni che potranno intervenire nel corso della fornitura.

SEMOLINO

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n.580/67 e successive modificazioni presenti nella legge n.440 -8.6.1971.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.
Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.
Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate: inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L.109/92.

PASTA PER PIZZA

Caratteristiche: Preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, sale.
Informazioni :I Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.L. 109 del 27 gennaio 1992.
Se congelata la confezione e l'etichettatura devono corrispondere a quanto dichiarato nel D.M. 15 giugno 1971 e successive modificazioni. Se non confezionata deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici.

SCHEDA 7 – Formaggio Grana – Parmigiano - Padano

1) Quantità presunta

quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	Totale quantità	Prezzo base
Formaggio Parmigiano Reggiano a forme		
Formaggio Parmigiano Reggiamo grattugiato gr.7		

2) Caratteristiche merceologiche

2.1) Formaggio Parmigiano Reggiano:

Stagionatura dai 16 ai 24 mesi di prima scelta, pasta granulosa con tipica frattura a scaglie, aroma fragrante e delicato, marchiato, prodotto nelle zone: di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (sinistra del Reno), Mantova (sud del Po).
Il prodotto deve avere inoltre ottimo sapore e profumo, dovrà essere convenientemente stagionato e dovrà corrispondere a tutte le condizioni richieste dalle Leggi in vigore (L. 10/4/1954 n. 125; D.P.R. 5/8/1955 n. 667; D.P.R. 30/10/1955 n. 1269; D.P.R. 15/7/83; D.P.R. 26/3/80 n. 327; D.M. 17/6/1957; L. 30/4/62 n. 283; L. 18/5/1982 n. 322 e successive modificazioni ed integrazioni).

Più in generale il prodotto che verrà fornito dovrà rispettare, dal punto di vista qualitativo, tutte le norme vigenti in materia.

Ogni forma deve soddisfare le seguenti caratteristiche:
Grasso minimo deve essere del 32% sulla s.s.
- aspetto esterno, pezzatura, stato e colore della pasta proprie del formaggio Parmigiano-Reggiano;
- presenza di tutti i marchi e contrassegni previsti dal Consorzio di tutela;

- conforme al disciplinare di produzione ed esente da difetti interni ed esterni;
- colore della pasta leggermente paglierino;
- aroma e sapore caratteristici (fragrante, delicato, saporito ma non piccante)
- spessore delle croste: circa 6 mm.;
- struttura della pasta: finemente granulare con frattura radicale a scaglia, con occhiatura minuta appena visibile.
- non deve presentare difetti d'aspetto, sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8

Confezioni da 1/4 o 1/8 di forma sottovuoto

A) Caratteristiche – Formaggio Parmigiano reggiano, di 1 scelta, in confezione singola sigillata da circa 60 g. cadauna, stagionatura 10 mesi circa; il prodotto che verrà fornito dovrà rispettare dal punto di vista qualitativo, del confezionamento e del trasporto tutte le normative vigenti in materia; è ammessa in alternativa l'offerta di mono-razioni di peso inferiore a 60 grammi, purché l'abbinamento di 2 o 3 mono-razioni permetta il raggiungimento di un peso pari a circa 60 g.

B) Caratteristiche - Formaggio Parmigiano reggiano, di 1 scelta stagionatura non inferiore a 16 mesi grattugiato in bustina singola sigillata da circa 5 g. Cadauna, bustine facilmente apribili, scadenza indicata su ogni bustina, pacchi da 50 bustine.

C) Caratteristiche - Formaggio Parmigiano reggiano, di 1 scelta stagionatura non inferiore a 16 mesi grattugiato in bustina singola sigillata da circa 7 g. Cadauna, bustine facilmente apribili, scadenza indicata su ogni bustina, pacchi da 50 bustine.

SCHEDA 8 - Formaggi teneri da pasto

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	totale quantità
Formaggi a pasta filata di latte di vacca Mozzarelle	
Stracchino conf. gr. 100	
Taleggio porzionato (conf. da 100gr. ca)	
Asiago porzionato (conf. da 100gr. ca)	
Emmenthal porzionato (conf. da 100gr. ca)	
Philadelphia gr.50 o 100 ca a confez.	
Ricotta monoporzione (conf. da 100gr.)	
Squaquerone (conf. da 750-800 gr.)	
Robiola monoporzione da gr. 100	
Formaggio caprino monoporzione da gr.80	

2) Caratteristiche merceologiche

In generale i formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n. 2033 del 1925, D.P.R. 14.01.1997 N.54 e successive modifiche e integrazioni. Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne. Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.P.R. n.322 del 1980 -n.109 del 1992 e successive modifiche e integrazioni . Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere trasportati e mantenuti a temperatura fra 0° e 4°C D.P.R. n. 327/80 art. 47 e 52. I formaggi con denominazione d'origine(D), se commercializzati in parti preconfezionate, devono riportare sugli involucri che le contengono, l'indicazione della denominazione di origine o tipica, seguendo il D.P.R. 22 settembre 1981 e secondo quanto previsto dai Regolamenti 2081 – 2082 CE del 1992.

FORMAGGIO A PASTA FILATA DI LATTE VACCINO

MOZZARELLA

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (si vedano tabelle di contaminazione microbica allegate)
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti e confezionati singolarmente con proprio liquido di governo;
- deve essere indicata la data di confezionamento, D.L. n° 98 dell'11 aprile 1986;
- deve essere dichiarato il termine minimo di conservazione come da D.L.109/92

Confezioni gr. 120

EMMENTHAL BAVARESE

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;

Conforme D.P.R. 18/Nov./1953 n. 1099 e successive modificazioni

Confezioni da kg. 5 a forma di parallelepipedo- monoporzione da gr.100

TALEGGIO

Caratteristiche comuni:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto;

allegato " A " - SCHEDA FABBISOGNO

LOTTO	DESCRIZIONE	Q.TA'	U.M.	% sconto su Prezzo Listino	PREZZO NETTO D'OFFERTA -Iva e.-
	cig ZEF11386A1				
1	**videolaringoscopio king vision**	1	PZ	9,63%	1500,00
	lame per videolaringoscopio incanalate cod KVL03C MIS 3	20	PZ		

I prezzi si intendono comprensivi di trasporto, imballo, ed ogni altra spesa per merce resa franco magazzino del P.O. di S.Benedetto del Tronto ad eccezione dell'IVA 22%

Il prodotto offerto - Videolaringoscopio Ambu King Vision - è un prodotto di ultima generazione lanciato sul mercato da poco. Non abbiamo ancora sviluppato vendite alle Aziende Sanitarie della Regione Marche ma vi elenchiamo di seguito alcune aziende sanitarie a cui abbiamo venduto questo prodotto:

Az.Sanitaria	Prezzo di vendita
* ASL Umbria 2	€ 1.500,00
* ASL VCO	€ 1.500,00
* Az.Osp.PD	€ 1.500,00

TIMBRO E FIRMA DELLA DITTA .....Ambu S.r.l.
Il Procuratore Rappr. Legale
Dott. MILKO VOLANTI

DATA 22/10/2014

- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Taleggio: il formaggio deve corrispondere alle caratteristiche richieste nella denominazione di orgine D.P.R.1269 30/ottobre/1955 e D.P.R. 15/settembre/1988-grasso minimo sulla s.s. deve essere 48% (D.M.29-12-1973)

Confezioni da: kg. 2 circa -monoporzione da 100 gr.

STRACCHINO

Caratteristiche comuni:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono essere venduti in confezioni sigillate;
- devono presentare buone caratteristiche microbiche (si vedano tabelle dei limiti di contaminazione microbica allegati)

Confezioni stracchino g. 500 e/o 1000
Confezioni stracchino g. 100

SQUAQUERONE

Caratteristiche comuni:

- prodotti da puro latte vaccino fresco pastorizzato;
- privo di sostanze conservanti ed addittivi;
- il grasso minimo deve essere il 53% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono essere venduti in confezioni sigillate;
- devono presentare buone caratteristiche microbiche (si vedano tabelle dei limiti di contaminazione microbica allegati)

Confezioni squaquerone gr. 700 e/o 800

ROBIOLA
Prodotto industriale di solo latte bovino,froma quadrata o rettangolare con scalzo di 4- 6 cm di altezza, formaggio fresco ottenuto da latte pastorizzato, pasta morbida, burrosa, spalmabile di colore bianco con sapore delicato, dolce e gradevole.
Confezione robiola gr.100

CAPRINO
Confezione caprino gr. 80

ASIAGO
Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine D.P.R. 21 dicembre 1978;
- prodotto da puro latte vaccino;

- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- il grasso minimo deve essere il 44% sulla S.S. per il tipo "Pressato";
- la maturazione deve essere di 20/40 giorni per il tipo pressato;

Asiago pressato da kg. 14 circa - monoporzione da gr.100

RICOTTA

Caratteristiche:

- proveniente da siero di latte di vacca fresco;
- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21 marzo 1973;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, altre;

Ricotta confezioni monoporzione.

2) Caratteristiche generali

In particolare tutti i formaggi di prima qualità dovranno essere prodotti confezionati, imballati ed etichettati in stretta osservanza delle norme di cui:
- D.P.R. 18/11/1953 n° 1099
- L. 10/04/1954 n° 125
- D.P.R. 5/08/1955 n° 667
- R.D.L. 15/10/1925 n° 2033
- R.D.L. 17/05/1938 n° 1177
- L. 2/02/1939 n° 396
- D.P.R. 30/10/1955 n° 1269
- L. 30/04/1962 n° 283
- L. 18/05/1982 n° 322
- L. 18/06/1985 n° 321
- D.P.R. 21/12/1978
- D.P.R. 14/03/1979
- D.P.R. 10/03/1986
- D.P.R. 15/09/1988

e di tutte le altre norme emanate in materia.

Il contenuto dei grassi deve essere conforme alla tabella A del R.D.L. 17/5/1938 n° 1177 - L. 2/2/1939 n° 396.

Più in generale i prodotti forniti dovranno rispettare dal punto di vista qualitativo, tutte le norme vigenti in materia.

I prodotti dovranno presentare buona caratteristiche microbiche, in particolare, il fornitore dovrà produrre, su richiesta, una certificazione, inerente all'esame batteriologico, emessa dal proprio laboratorio di controllo di qualità o da laboratori esterni.

I prodotti dovranno sottostare a tali limiti di contaminazione microbica:

Limiti batteriologici per i formaggi in UFC/g (range di accettabilità)

Coliformi	fino a 10^3
E. Coli	$10 - 10^2$

Stafilococco aureo non enterot.	10^2 - 10^3
Stafilococco aureo enterot.	assente in 1 g
Salmonella/spp.	assente in 25 g
Listeria Monocytogenes	assente in 25 g
Yersinia Enterocolitica Biosierotipi Patogeni	assente in 25 g

Fonte: Circolare Regione Emilia-Romagna n. 21 del 16.11.1990

b) Accertamento del peso

Il formaggio dovrà essere fornito a peso netto. Le forniture dovranno corrispondere alla pezzatura e peso richiesti; eventuali eccedenze, non autorizzate, non saranno riconosciute e, pertanto, non pagate.
Agli effetti della fatturazione sono validi i pesi che verranno riscontrati in contraddittorio con il fornitore presso i magazzini di destinazione.

c) Trasporto

Il trasporto della merce deve essere eseguito con veicoli appositamente attrezzati, tenuti ben puliti ed esclusivamente destinati a tale uso, secondo quanto previsto dalle L.V. e successive modificazioni, nel corso della fornitura.

d) Imballaggi

Gli imballaggi dovranno essere conformi alle L.V. e successive modificazioni nel corso della fornitura.

e) Etichettatura

L'etichettatura dovrà essere effettuata in conformità alla L.V. e successive modificazioni nel corso della fornitura.

FORMAGGINO

Caratteristiche:
- dovranno essere di latte di vacca intero,
- la maturazione dovrà essere al massimo di un mese.

La composizione percentuale media deve essere la seguente: Grasso secco non inferiore al 50% - grado rifrattometrico a 35° compreso fra 44/48% - reazione di Villavecchia negativa; coloranti artificiali, polifosfati e aromatizzanti assenti.
Gli ingredienti dovranno essere tutti di prima scelta e non potranno essere forniti se in stato di eccessiva maturazione, bacati o invasi da acari, colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi o nocivi per qualsiasi altra causa.I
formaggi devono provenire da industrie aventi capacità produttive tali da garantire la distribuzione in tutto il territorio nazionale.
Confezionati in confezioni da 8/10 pezzi da gr 25/28 cadauno

SCHEDA 9 - Gnocchi di patate freschi

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	Totale quantità
Gnocchi di patate freschi pastorizzati sottovuoto	

2) Caratteristiche merceologiche

LIMITI MICROBIOLOGICI PER I GNOCCHI DI PATATE FRESCHI PASTORIZZATI SOTTOVUOTO

Carica batterica totale	< 1.000 UFC/G
Entebacteriaceae	< 5 UFC/G
Stafilococchi coag+	< 10 UFC/G
Clostridi solfito riduttori	< 5 UFC/G
Muffe e lieviti	assenti
Salmonella	assente in 25 g
Umidità	60%+/-2
PH (contenuto in acido citrico)	4,7/4,9
Acido sorbico E200	< 1/1000 nei termini di legge

Fonte: Circolare Ministeriale n. 81 del 21-9-1978.

La ditta deve indicare il tipo di farina impiegato, gli ingredienti aggiunti ed il tipo di patata. Gli gnocchi dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione
- essere esenti da odori o sapori anomali dovuti ad inacidamento e/o ad errate tecniche di conservazione
- l'etichettatura conforme al D.L. 109 del 27-1-1992
- gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31-3-1965 e successive modificazioni

Gli gnocchi freschi pastorizzati sottovuoto devono essere confezionati secondo le leggi vigenti.
Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.M. 15-6-71 e successive modificazioni.

SCHEDA 10 - Fette biscottate e biscotti

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	Totale quantità
fette biscottate monodose (in buste da 2 fette) prezzo riferito a confezioni da n. 150 buste	

biscotti secchi monodose (conf. da 2-3 biscotti) prezzo riferito a confezione da n. 200 buste	

2) Caratteristiche merceologiche

FETTE BISCOTTATE

Aventi le seguenti caratteristiche:

Fette biscottate con farina tipo 0 o tipo 00, lievito, strutto, sale, malto, con o senza zucchero e che contengano E472, confezioni da gr. 280 a gr. 340 in polipropilene termosaldate.

Prodotte in conformità al DPR 283 del 23.6.93

Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto.

Le fette devono essere prodotte in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla Legge n. 580 e D.M. 31-3-1965. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109- 27.1.92 e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole.

Tanto le fette quanto i grissini dovranno essere conformi alle Leggi n. 283 del 30-4-62 e n. 322 del 18-5-82.

Confezioni: Monodosi da 2 fette (gr.15)

BISCOTTI SECCHI

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;

Ingredienti:

Farina tipo 0 o tipo 00, zucchero, margarina e/o burro, uova fresche, latte, malto, lievito bicarbonato d'ammonio, sale, aromi naturali. All'atto dell'apertura della confezione, i biscotti dovranno presentarsi integri. Più in generale il prodotto dovrà corrispondere dal punto di vista qualitativo a tutte le norme vigenti in materia.

Confezioni: intatte e sigillate e rispondenti ai requisiti previsti dal D.L. 109/92 nei seguenti formati:

Monodosi da gr.20/25 (2 o 3 pezzi).

I biscotti non devono presentare in modo diffuso difetti tipo: presenza di macchie, spezzature o tagli, rammollimenti atipici,sapore e odore anomali.

PRODOTTI DOLCI DA FORNO CONFEZIONATI

Si intendono prodotti dolci prodotti con farina di frumento o di mais.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 22/01/1992 e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole; inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.

SCHEDA 11 - Latte e Yogurt

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	Totale quantità
Latte alimentare intero conf. tetra brik conf. da lt. 1	
Latte parzialmente scremato tetra brik conf. Da lt. 1	
Yogurt alla frutta conf. da gr. 125	
Yogurt magri al naturale e alla frutta conf. da gr. 125	

2) Caratteristiche merceologiche

LATTE ALIMENTARE
di vacca UHT omogenizzato a lunga conservazione, avente le caratteristiche indicate dal R.D. 9-5-29 n. 994 Reg. CEE 566/76 D.M. 11-10-78 L. 283 del 30-4-62 e 322 del 18-5-82 e fornito in ottemperanza a tutte le altre norme legislative vigenti e successive variazioni che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte per uso alimentare e di tutte le altre emanate in materia nel corso della fornitura.
Più in generale i prodotti che verranno forniti dovranno rispettare dal punto di vista qualitativo tutte le norme vigenti in materia.
Confezioni da lt 1.

LIMITI MICROBIOLOGICI PER IL LATTE

Prodotto alimentare	Determinazioni Analitiche	N.u.c.	Limiti di Tolleranza
Latte	n. totale colonie	5 (1)	110 col/ml
U.H.T. (2)	(flora aerobica		in tutte le u.c.
	+ 32 C e termofila		
	+ 55 C)		
N.	Numero delle unità campionate (u.c.)		
(1)	Per ogni temperatua di incubazione		
(2)	La validità di tale tipo di latte non deve protrarsi oltre 90 gg. da quello del confezionamento.		
FONTE:	ordinanza Ministeriale 11-10-78, modificata dalla ordinanza ministeriale 10-10-85.		

YOGURT
Per quanto riguarda lo Yogurt i prodotti dovranno possedere i seguenti requisiti microbiologici minimi.
I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi agli additivi e alla frutta aggiunti, Legge n. 994 del 9 Maggio 1929 e successive modificazioni.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento delle temperature tra O° e 4° C, D.P.R. n. 327/80 art. 47,52.
Confezioni da gr. 125

	Alla produzione	Alla distribuzione
Germi specifici di fermentazione vivi: Lactobacillus bulgaricus Streptococcus thermophil	$1x10^8$ - $1x10^{10}$/g. $1x10^8$ - $1x10^{10}$/g.	1-5x10 ^{6}./g 1-5x10 ^{6}./g
Coliformi	non oltre 10/g	non oltre 10 g.
Contaminanti saprofiti (schizomiceti mesofili e miceti)	in n. tale da non modificare le caratteristiche organolettiche del prodotto	
salmonella	assenti in 25 g.	assenti in 25 g.
Stafilococco aureo	assenti in 1 g.	assente in 1 g.

SCHEDA 12 - Merendine, cioccolate, budini e gelati

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	Totale quantità
Merendine tipo Crostatina, gr. 35/40 ca.	
Merendine tipo Pluncake, gr. 35/40 c.a.	
Budino vaniglia conf. da g. 100	
Budino cacao conf. da g. 100	
Panettone classico monodose	
Pandoro classico monodose	
Colomba classica monodose	
Miele monoporzione gr.20	
Nutella monodose gr.30	

2) Caratteristiche merceologiche
Ingredienti orientativi per ciascun articolo:
MERENDINE: Farina tipo "00", zucchero, burro, uova, miele emulsionante (lecitina di soia), polvere lievitante,
sale, aromi naturali.
Conformi al R.D. del 3-8-1890 n. 7045 ed alla Legge 30-4-62 n. 283, D.M. 27.02.1996 N.209.
Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 22.1.1992 e non devono presentare difetti.
I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole: inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.

Le farciture devono essere non deperibili e conservabili alle stesse condizioni di temperatura delle merendine non farcite.

MIELE

Il prodotto deve rispondere ai requisiti della legge 12.10.1982 n.753 e aggiornamenti.
Un miele di produzione comunitaria miscelato con miele di produzione extracomunitaria deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela di mieli comunitari ed extracomunitari" e deve essere indicato il paese di produzione extracomunitaria (oltre alle altre indicazioni previste).
Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia.
Il miele non deve:

a) presentare sapore od odori estranei;
b) avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
c) essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
d) presentare un'acidità modificata artificialmente;
e) essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine;

Il prodotto deve essere commercializzato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi dell'art.11 della Legge 30.4.1962 n.283 e del D.M. 21.3.1973 e successive modifiche.
Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili le seguenti indicazioni:

a) la denominazione "miele" o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine e il metodo di estrazione del prodotto (come previsto dalla L. 753/82)
b) la quantità netta o nominale;
c) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
d) la dicitura di identificazione del lotto;

Per miele vergine integrale si intende il prodotto di origine comunitario non sottoposto a trattamenti termici e possegga le caratteristiche stabilite dalla legge.

PANETTONE

classico monodose circa senza aggiunta di creme o altre farciture.

PANDORO

classico monodose circa senza aggiunta di creme o altre farciture.

COLOMBA

classica monodose circa senza aggiunta di creme o altre farciture.

GELATO

Il gelato dovrà essere industriale confezionato in monoporzione.
Parametri igienico-sanitari
I parametri chimici dovranno essere conformi alla normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione.
I parametri microbiologici dovranno essere conformi alla normativa vigente e da ogni successiva modifica e integrazione.
Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura

prevista dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione.
Le confezioni dovranno riportare tutte le indicazioni previste dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione.
La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 90 giorni di conservazione.

SCHEDA 13 - Minestrone e Verdure surgelate

1) Quantità presunta

I quantitativi da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	Totale quantità
MINESTRONE in conf. da kg. 2,5 x 4	
MINESTRONE senza legumi - in conf. da kg. 2,5 x 4	
FAGIOLINI FINISSIMI (6,0 – 7,5) grado A surgelati, di 1° qualità in conf. da kg. 2,5 x 4	
PISELLI FINISSIMI max 8,75 (max TR. 105 o 125) dolci, pezzatura uniforme di 1° scelta o grado in conf. da kg. 2,5 x 4	
SPINACI - grado A -di 1° qualità o grado - foglia grande – A CUBETTI - in conf. da kg. 2,5 x 4 -	
ZUCCHINE A RONDELLE di 1° qualità - in conf. da kg. 2,5 x 4	
CAROTE A RONDELLE di 1° quali- tà - in conf. da kg. 2,5 x 4	
FINOCCHI IN QUARTI di 1° qualità - in conf. da kg. 2,5 x 4	
BIETA ERBETTA di 1° qualità - in conf. da kg. 2,5 x 4	
CAVOLFIORI di 1° qualità - in conf. da kg. 2,5 x 4	
PATATE NOVELLE di 1° qualità - in conf. da kg. 2,5 x 4	
PATATE IN SPICCHI di 1° qualità - in conf. da kg. 2,5 x 4	
FAGIOLI BORLOTTI VIOLA di 1° qualità - in conf. da kg. 2,5 x 4	
FUNGHI CHAMPIGNONS SURGELATI	
MELANZANE GRIGLIATE SURGELATE	
PEPERONI GRIGLIATI SURGELATI	
ZUCCHINE GRIGLIATE SURGELATE	
BROCCOLI di 1° qualità - in conf. da kg. 2,5 x 4	
CUORI DI CARCIOFI di 1° qualita' – in confezioni da kg.1	
DADINI DI MELANZANE – in confezioni da kg.1	

ASPARAGI – in confezione da 2.5 kg.	

2) Caratteristiche merceologiche

Caratteristiche generali dei vegetali surgelati

- Devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;

- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo, altri difetti dovuti al trattamento subito es. spaccature, schiacciamenti e lesioni varie) attacchi fungini o da insetti, nè malformazioni;

- non vi devono essere corpi estranei (terra - materiale di origine non vegetale) di alcun genere, nè insetti o parassiti;

- non devono apparire, (con una tolleranza del 2% in peso), impaccati (grumi costituiti da pezzi componenti il prodotto), ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;

- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine;

- la consistenza non deve essere legnosa, nè il prodotto apparire spappolato;

- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;

- pesticidi ed altri residui tossici entro i limiti di legge.

-

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti D.Lgs 27.1.1992 n.110 e successive modifiche.
Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L.27.1.1992 n.110 e decreto n.493 del 25.9.1995.
Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C: sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.
Gli alimenti surgelati in base al D.Lgs 110/92 devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.
I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283-30.4.1962 e successive modifiche.
Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L.109/92 e dal D.L.27.1.92 n.110.
I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.
Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.
Dal momento della surgelazione che deve avvenire nel tempo più breve possibile al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento.
La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta:
Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C.

E' vietato:
-lo scongelamento in acqua.
-congelare un prodotto fresco o già scongelato

Principali difetti dei prodotti surgelati.
Non devono presentare:
-alterazioni di colore, odore o sapore;
-bruciature da freddo;
-parziali decongelazioni.

MINESTRONE: 12. Verdure di 1° qualità.
La composizione merceologica delle singole specie vegetali richieste deve essere la seguente:

patate	25%	+/- 3%
carote	17%	" "
pomodori	9%	" "
fagiolini	8%	" "
borlotti	7,5%	" "
zucchine	6,5%	" "
piselli	10%	" "
porri	4%	" "
sedano	4%	" "
cavolfiori	4%	" "
verza	4%	" "
prezzemolo	0,5%	" "
basilico	0,5%	" "

MINESTRONE SENZA LEGUMI: . Verdure di 1° qualità.
La composizione merceologica delle singole specie vegetali richieste deve essere la seguente:

patate	25%	+/- 3%
carote	17%	" "
pomodori	9%	" "
fagiolini	8%	" "
	7,5%	" "
zucchine	6,5%	" "
	10%	" "
porri	4%	" "
sedano	4%	" "
cavolfiori	4%	" "
verza	4%	" "
prezzemolo	0,5%	" "
basilico	0,5%	" "

Il prodotto deve essere ottenuto impiegando materie prime scelte, di 1° qualità e mantenuto a temperatura di -18°C; le verdure impiegate, cubettate uniformemente, devono essere di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti o marciume.

FAGIOLINI VERDI:
Devono essere verdi, interi senza filo, (fagiolini con filo sono quelli che presentano all'assaggio un filo resistente alla masticazione), omogenei come pezzatura; il prodotto deve essere ottenuto da bacelli freschi, teneri, non completamente maturi (fagiolini sovramaturi sono quelli che si presentano con le cavità del seme asciutte, fibrose, biancastre con semi rigonfi e duri) ed esenti da difetti. I fagiolini devono essere lavati, spuntati (non spuntati sono i fagiolini che presentano gli apici, una marcata o insufficiente spuntatura), calibrati, scottati, raffreddati, surgelati con sistema rapido e conservati a temperatura di - 18°C devono, essere in numero estremamente ridotto i fagiolini ossidati ovvero quelli che presentano una superficie di taglio ossidata tendente al bruno - marrone e comunque non marcescente.

CALIBRO RICHIESTO

Fagiolini verdi

Finissimi (FF) 6,0 - 7,5 mm.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (dopo cottura)

1) Colore: verde brillante uniforme
2) Sapore-odore: tipici del prodotto fresco
3) Consistenza: ferma, carnosa, non fibrosa o molle

PISELLI:
Il prodotto deve essere ottenuto da materia prima fresca, sana, a giusto grado di maturazione e sufficientemente esente da difetti. I piselli devono essere lavati, cerniti, scottati, raffreddati, surgelati con sistema rapido, calibrati e conservati a temperatura di -18°C; dovranno essere di pezzatura omogenea. Devono presentare una minima percentuale (1-2%) di grani gialli o bianchi o decolorati, (grani che presentano una parziale decolorazione con deboli sfumature di verde), macchiati (macchie sulla superficie provocate da crittogame e/o parassiti), imbruniti (grani che presentano inscurimento evidente, legato, ad una sovracottura e non ad una marcescenza incipiente), così come di cotiledoni liberi, bucce, brandelli e frammenti (sono le varie parti costituenti i grani, allo stato libero)

CALIBRO RICHIESTO

Piselli verdi

Finissimi (FF) 7,5 - 8,75 mm.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (dopo cottura)

1) Colore: verde brillante uniforme
2) Sapore-odore: dolce tipico senza retrogusti
3) Consistenza: tenera uniforme

SPINACI:
Il prodotto deve essere ottenuto da foglie fresche, sane, intere ed esenti da difetti. Gli spinaci devono essere lavati, cerniti, scottati, raffreddati, surgelati in blocco con sistema rapido e conservati a temperatura di -18°C. Dovranno essere a foglie grandi e quasi privi di gambo, di tipo nostrano "riccio".

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (dopo cottura)

1) Colore: verde brillante ed uniforme
2) Sapore-odore: tipici della varietà impiegate
3) Consistenza: normale, non fibrosa

- E' tollerata una minima percentuale (2%) di foglie gialle o ingiallite, avvizzite, (sono quelle foglie che presentano un appassimento evidente, con conseguente colorazione bruna), attaccate da malattie e/o insetti, (sono le foglie che presentano chiari segni di attacchi crittogamici o parassitari);

- assenza di erba estranea filiforme (graminacee)

- assenza di piante intere con radici

- assenza di fioritura con portasemi (sono raggruppamenti di foglie, con steli fioriferi evidenti);

- minime percentuali (8%) di gambi superiori a 3 cm. (valutando la distanza dell'attacco fogiare)

ZUCCHINE RONDELLE
Il prodotto deve provenire da materia prima sana fresca, accuratamente scollettata, ben formata e da seme poco sviluppato. Non deve presentare danni provocati da insetti o da altri parassiti, cavità interne, screpolature, sostanze estranee visibili, marciume. Le zucchine devono essere lavate, calibrate, cernite, tagliate, scottate, raffreddate, surgelate con sistema rapido e conservate a temperatura di -18°C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (dopo cottura)

1) Colore: pasta bianca, con buccia verde scura
2) Sapore-odore: buono, tipico senza retrogusti
3) Consistenza: tenera, non molle

La pezzatura delle rondelle deve essere inferiore ai 35 mm. e spessore compreso fra i 6-8 millimetri, non devono presentare macchie di superficie provocate dall'azione dell'aria, da attacchi crittogamici e/o da parassiti; minima percentuale (2-3%) di pezzi che presentano danneggiamenti fisici marcati come schiacciamenti o lesioni varie, anche cicatrizzate, e minime percentuali (2-3%) di pezzi che evidenziano un taglio diverso da quello richiesto e comunque molto irregolare, così come di pezzi rotti (non integri) e di pezzi bloccati (grumi di prodotto costituiti da + di 3 pezzi).

CAROTE A RONDELLE:
Il prodotto deve essere ottenuto da radici fresche, sane di struttura fine con cilindro centrale ridotto e non spugnoso. Le carote devono essere scollettate, pulite, lavate, pelate, sufficientemente sgocciolate, quindi individualmente surgelate con sistema rapido e poi conservate alla temperatura di -18°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (dopo la Cottura)

1) Colore: arancio brillante uniforme
2) Sapore-odore: tipico senza retrogusti
3) Consistenza: compatte, tenere, non fibrose o legnose

Devono avere spessore compreso tra 5-8 mm. e un diametro non superiore a 30 mm., deve essere minima la percentuale di rondelle maltagliate (taglio irregolare, tipo fetta di salame, oppure forme diverse della rondella compresi i pezzi rotti), così come le rondelle che si presentano visibilmente di colore verde, macchiate, gialle, legnose e con resti di pelle. Minima deve essere anche la presenza di rondelle agglomerate (grumi costituiti da più di 3 rondelle).

FINOCCHIO IN QUARTI:
Il prodotto deve essere ottenuto da bulbi freschi, sani ed esenti da difetti vistosi.
I bulbi di finocchio devono essere privati delle radici, della parte aerea, delle BRATTEE esterne più coriacee, quindi lavati, cerniti, tagliati in quarti, scottati, raffreddati, surgelati con sistema rapido e conservati a temperatura di -18°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (dopo cottura)

1) Colore: bianco con leggere sfumature verdi
2) Sapore-odore: aromatico e tipico

3) Consistenza: tenera ed uniforme

E' tollerata una minima percentuale 6-8% di foglie libere (foglie staccate dai quarti) con cattiva rifilatura (prodotto maltagliato). Il prodotto non deve presentare parti ossidate e di colore scuro od invecchiate e deve essere rigorosamente tagliato in quarti.

BIETA ERBETTA:
Il prodotto deve essere ottenuto da foglie fresche, sane, intere ed esenti da difetti. La bieta deve essere lavata, cernita, scottata, raffreddata, surgelata in blocco con sistema rapido e conservate a temperatura di -18°C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (dopo cottura)

1) Colore: verde brillante caratteristico
2) Sapore-odore: tipico, senza retrogusti
3) Consistenza: normale, non fibrosa

Il prodotto non deve presentare se non in minima percentuale foglie gialle (che presentano macchie di colore giallo più o meno intenso) macchiate avvizzite, attaccate da crittogamici o parassiti vari;

- assenza di erba estrana filiforme (graminacee)

- assenza di radici (foglie o resti di esse che presentano residui vistosi dell'apparato radicale)

- assenza di infiorescenze con porta semi (raggruppamenti di foglie con steli fioriferi visibili)

- minima presenza di gambi (10%) superiore a 10 cm. (valutando le distanze dell'attacco fogliare).

CAVOLFIORE:
Il prodotto deve essere sano, privo di ogni traccia di terra o altre sostanze estranee, non attaccato da parassiti o marciume; deve essere esclusivamente la parte del fiore. Le cimette non devono provenire da diverse qualità di cavolfiore, ma solo da quella bianca, non debbono essere spezzettate. Devono essere ben lavati, cerniti, scottati, raffreddati e surgelati singolarmente con sistema rapido e conservati a temperatura di -18°C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (dopo cottura)

1) Colore: bianco o leggermente paglierino
2) Odore-sapore: tipico senza retrogusti
3) Consistenza: compatta, non molle.

PATATE NOVELLE - PATATE IN SPICCHI
Il prodotto deve provenire da tuberi sodi, maturi e sani, di polpa gialla, esenti da odori strani, da imperfezioni interne od esterne che possono influire sulla commestibilità. Le patate novelle devono avere calibro non inferiore ai 28 mm (patate calibrate alle "maglie quadrate")

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (dopo la cottura)

1) Colore: caratteristico
2) Sapore-odore: fragrante, senza retrogusti
3) Consistenza: tenera

FAGIOLI
BORLOTTO VIOLA SURGELATO

Il prodotto deve essere ottenuto da bacelli sgranati di varietà e screziatura viola/bluastra, idonee alla surgelazione, al giusto grado di maturazione, sani, freschi e puliti, di colore e sapore caratteristici delle varietà, esenti di infestazioni in atto, da residui di contaminazione da parassiti, da alterazioni di qualsiasi origine, da materiale estraneo.

LIMITI DI TOLLERANZA DEI DIFETTI

CAMPIONE DA 500 GR.

Materiale estraneo		ass.
Materiale vegetale estraneo		N. 1/10
Materiale vegetale proprio		N. 1/ 5
Grani molto danneggiati		GR. 6
Grani poco danneggiati		GR. 10
Grani con macchia viola		GR. 4
Grani secchi	GR.	25
Grani verdi	GR.	60
Grani ossidati	GR.	30
Grumi	N.	2
Bucce a pezzi		GR. 5

Un campione è considerato difettoso quando vengono superati i valori limite dei singoli difetti; un campione che presenta essenzialmente uno o due difetti al di sopra dei valori limite non è considerato difettoso qualora non ne venga pregiudicato l'aspetto generale o alterate le caratteristiche organolettiche.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (dopo la cottura)

1) Colore: uniforme, con screziature viola/bluastre tipiche della varietà.
2) Sapore-odore: caratteristico del borlotto scottato ed esente da odore e sapore estranei.
3) Consistenza: soda, farinosa con buccia tenera e priva di parti gommose, molli o secche.

BROCCOLI
Il prodotto deve essere sano, privo di ogni traccia di terra, marciume o altre sostanze estranee, non attaccato da parassiti.

Sono tollerati nel limite massimo del 4% i gambi superiori a 15 cm. misurati dalla base del gambo alla punta e i diametri dei fusti misurati sull'asse maggiore dalla base del gambo superiori a 20 mm.

Devono essere inferiori al 10% i pezzi di lunghezza inferiore a 70 mm. e/o con diametro inferiore a 6 mm. e con foglie libere.

- Tolleranza massima di prodotto con infiorescenza gialla e con pezzi scoloriti; con fiore aperto e non compatto (10%).

- Perossidasi negativa a 30"

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (dopo la cottura)

1) Colore: verde tipico
2) Sapore-odore: buono, tipico, senza retrogusti

3) Consistenza: compatta, non molle

CUORI DI CARCIOFO
Caratteristiche dei vegetali surgelati
Confezione da 1 kg

ASPARAGI PUNTE
Caratteristiche dei vegetali surgelati
Confezione da 1 kg.

VERDURE GRIGLIATE SURGELATE

Il prodotto deve essere ottenuto da ortaggi di categoria I od Extra.
Il prodotto deve essere preparato in conformità agli All: A e B del DL 537/92.
Il prodotto deve inoltre essere conforme alle disposizioni sui prodotti surgelati di cui al DL 110/92.
Il prodotto deve contenere dosi di residui di antiparassitari inferiori ai limiti previsti dal DM 9.8.1995 e successivi aggiornamenti.

DADINI DI MELANZANE
Caratteristiche dei vegetali surgelati
Confezione da 1 kg.

FUNGHI CHAMPIGNONS SURGELATI

stesse caratteristiche generali
-devono essere tagliati e in confezioni da 1 Kg.

SCHEDA 14 - Olio di Oliva e di Semi

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorapprentato prospetto:

Descrizione	Totale quantità
Olio Extravergine di Oliva conf. lt. 5	
Olio Extravergine di Oliva conf. lt. 1	
Olio extravergine di oliva monoporzione ml. 10	

2) Caratteristiche merceologiche

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Olio extravergine di oliva le cui caratteristiche debbono essere conformi a quelle espressamente citate dall'art. 1 punto 1) della Legge 13-11-60 n. 1407, dall'art. 1 punto 1) del Reg.2568/91 e successive eventuali modificazioni ed integrazioni.
Denominazione in vigore dall'1.1.1991 DM 509 ottobre 1987; grado di acidità e qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alle sopracitate leggi.

Più in generale il prodotto che verrà fornito dovrà rispettare, dal punto di vista qualitativo, tutte le norme vigenti in materia.
Dovrà altresì corrispondere alle caratteristiche fissate dalla Commissione Tecnica Governativa, peso specifico gr. 0,916.
Indtre l'olio non dovrà rivelare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, di verme, ecc. dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere il sapore e l'odore gradevoli e inconfondibili dell'olio di oliva.
Imballaggi: l'olio extravergine di oliva dovrà essere contenuto in apposite latte da lt. 5 a perdere, nuove, debitamente sigillate ed in conformità alla Legge vigente e successive eventuali modificazioni nel corso della fornitura.
Acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1g./100 g.

SCHEDA 15 – Ortaggi e Frutta fresca

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

ARTICOLO	**TOTALE QUANTITA'**
Agli secchi in mazzi - fattur. a peso	
basilico a mazzi - nr.mazzi	
bietole da costa	
carote medio grosse	
cavoli verza medio grossi pvn	
cicoria-radicchio rosso chioggia privo di radici	
cicorie catalogna	
cipolla tonda dorata pr 60 +	
cipolla tonda bianca chioggia 60+	
cipolla tonda rossa 60+	
Finocchi ascolano Tarquinia o napoletano barese	
Funghi prataioli coltivati cream	
insalata endivia riccia-scarola lavorata imbiancata	
insalata endivia lattuga romana	
insalata endivia lattuga cappuccio	
Insalata cicorietta romana	
melanzane ovali	
patate bintye olanda 55/65 –sacchi da 10 kg.	
patate primura 55/65-sacchi da 10 kg.	
patate bolognesi 55/65-sacchi da 10 kg.	
patate novelle 55/65-sacchi da 10 kg.	
patate francia 55/65-sacchi da 10 kg.	
peperoni gialli	
peperoni rossi	
pomodori tondi lisci	
pomodori insalatari s.marzano	

porri-fatt.a peso	
prezzemolo s.radice a mazzi-fatt.a peso	
rapa rossa - confez. Sottovuoto Gr. 500 prezzo al kg.	
rosmarino a mazzi-fatt. a peso	
salvia a mazzi-fatt. a peso	
sedano verde da aroma	
zucche tipo lungo	
zucchine lunghe scure nostrane	
lenticchie secche	
Ceci	
fagioli secchi cannellini	
orzo perlato	

actinidia kiwi-fatt.al kg.	
arance navellina (AA) 108	
arance ovali valencia 108 (AA)	
Arance Tarocco 108 67/73	
arance moro 108 67/73	
albicocche 40/45	
Angurie sferiche crymson sweet	
Angurie sferiche myaco	
Banane gr.180/220	
caki 73/80	
ciliegie duracine	
clementine 61/66 senza semi	
Fragole	
limoni pezz.360	
mandarini 71/77	
mele golden delicious casse strati 75/80	
mele ozark golden padelle 70/75	
mele imperatore casse 75/80	
mele morgenduft casse rinfusa 75/80	
mele gloster casse rinfusa 75/80	
mele stark delicious padelle 75/80	
meloni retato supermarket (medio-grosso)	
miagawa 108	
pere abate fetel 65/70 padelle	
pere decana d'inverno 65/70 padelle	
pere conference 65/70 padelle	
pere guyot 65/70 padelle	
pere packam's 65/70 padelle	
pere kaiser padelle 65/70	
pere morettine 65/70 padelle	
pere william's padelle 65/70	
Pesche pasta bianca 67/73 padelle	
Pesche pasta gialla 67/73 padelle	
Pesche nettarine 67/73 padelle	

pompelmo rosa	
pompelmo giallo	
Prugne secche pve conf.gr.500 c.a large- prezzo al Kg.	
susine goccia d'oro 48/54	
susine president 48/54	
susine santa rosa 42/48	
susine sangue di drago	
susine amola	
susine stanley	
uva bianca tavola Italia	
uva bianca tavola Regina	
uva bianca tavola pergolone	
uva bianca tavola panse	
uva nera tavola cardinal Puglia	

2) Caratteristiche merceologiche

a) Le frutta devono essere di selezione accurata. esenti da difetti, visibili sull'epicarpio. invisibili
nella polpa- ed in particolare:

- intere e sane senza alterazioni della forma. prive di odori e/o sapori anormali. Pulite. cioè prive di
ogni impurità e corpi estranei,
- esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie e in ogni caso compresi nelle
quantità massime previste dall'O.M. 6 Giugno 1985, DM 19 maggio 2000 e modifiche successive.
di I° qualità':
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e della cultivar richieste:
- aver calibratura e grammature richieste:
- avere raggiunto la maturità fisiologica che le rende adatte al pronto consumo o essere ben
avviate verso la maturazione così da poterla raggiungere in deposito
-essere omogenea e uniforme e le partite in relazione alle rispettive ordinazioni. selezionate in
modo uniforme e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica. alla medesima
cultivar e zona di produzione
- essere turgide, non bagnate artificialmente; né trasudanti acqua di condensazione in seguito ad
improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni
meccaniche od in seguito a normali processi di soprammaturazione.
Le qualità (ortaggi e frutta) dovranno inoltre risultare conformi a quanto indicato nei requisiti particolari.
Per i prodotti non descritti si intendono applicabili i criteri generali di individuazione qualitativa di cui ai requisiti generali e particolari.

MELE categoria I°
CARATTERISTICHE MINIME

Le mele devono essere:
intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando, espressamente prevista nella caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo: pulite, cioè prive di ogni impurità e in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto, prive di odori e sapori anormali.
I frutti devono essere raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto un sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione dei prodotto fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le mele classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato.
Sono anche ammessi purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento - difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.
Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 centimetri di lunghezza, quando si presentano diversamente non possono superare 1 centimetro quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivanti da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 centimetri quadrati.

TOLLERANZE

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero, o in peso, di mele con le caratteristiche della
categoria II; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2%. di frutti bacati o guasti:
b) di calibro: come per la categoria Extra.
L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 1.

CRITERI DI COLORAZIONE

Secondo la colorazione , le varietà di mele possono essere classificate in 4 gruppi.
Gruppo A - Varietà rosse
Categoria 'I°: almeno 1/2 della superficie del frutto di colorazione rossa
VARIETA' : Red Delicious, Red Stayman, Stark delicious, Starking.
Gruppo B - Varietà di colorazione rossa mista
Categoria I° : almeno 1/3 della superficie del frutto di colorazione rossa.
VARIETA': Delicious comune,Jonathan.
Gruppo C - Varietà striate, leggermente colorate

Categoria " I° ': almeno 1/10 della superficie del frutto di colorazione rossa striata.
Gruppo D - Altre varietà

CRITERI DI RUGGINOSITA' RELATIVI ALLE MELE

Varietà di mele per le quali la rugginosità è una caratteristica varietale della buccia e non costituisce un difetto se ,conforme all'aspetto varietale tipico.
Elenco limitativo Ingrid Marie, Renette del Canada, Renette grige, Yellow Newtow
Per le varietà diverse da quelle sopraelencate, la rugginosità è ammessa entro i limiti.

CULTIVAR RICHIESTE:
GOLDEN DELICIOUS, STARK DELICIOUS, OZARK GOLDEN, IMPERATORE, MORGENDUFT, GLOSTER

Residuo secco rifrattometrico (R.S.R.): deve presentare valori minimi dei 12 %.
Durezza della polpa variabile a seconda delle cultivar da 4 Kg/cm2 a 7 Kg/cm2.

La calibrazione è effettuata sul diametro massima della sezione normale all'asse del frutto e la
differenza di diametro tra i frutti contenuti in uno stesso imballaggio è limitata a mm. 5 per quelli presentati in imballaggi a strati ordinati. e mm. 10 per quelli lavorati alla rinfusa. Il calibro consentito per le mele varia da un minimo di mm. 75 a un massimo di 85.

AGRUMI

I frutti potranno essere sottoposti allo "sverdimento" nella fase strettamente indispensabile e limitatamente al periodo che precede la maturazione naturale a condizione che i caratteri organolettici naturali non vengano modificati: I frutti deverdizzati dovranno presentare la colorazione tipica sulla totalità della superficie fatta eccezione per i limoni che dovranno presentare il pigmento giallo per almeno 4/5 della superficie.

I trattamenti conservativi (per es. difenile) dovranno essere chiaramente indicati all'esterno degli imballaggi e nelle eventuali cartine involgenti.
Calibrazione: è determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse del frutto e per le arance saranno previsti i seguenti calibri: mm. 67-73 (108). I numeri fra parentesi intendono il numero dei pezzi per contenitore secondo un uso locale siciliano.
Per i limoni sono previsti i seguenti calibri: mm. 55/60. mm 60/65. Per i mandarini mm. 71/77
Per le clementine senza semi mm. 61/66.
Per i "Miagawa" e i "Tangelo Mapo" è previsto il calibro 108 mm. 67/73

ARANCE categoria I°

CARATTERISTICHE MINIME

Le arance devono essere:
- intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando, espressamente previsto dalla caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia. Ben cicatrizzati, di varia origine, purché non

compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;

- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di "asciutto" interno, prodotti da gelo,
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari:
- prive di umidità esterna anormale (non è stimata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati)
- prive di odori e sapori anormali . E' ammessa tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.).

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.
Le arance devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere inoltre, i seguenti contenuti minimi in succo:
Thompson Navel e Tarocco: 30%; Washington Navel: 33 %; Altre varietà 35%

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le arance classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche delle varietà purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione; un lieve difetto di forma; lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità ecc. Lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti, ecc.

TOLLERANZE:

a) di qualità in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10% in numero o peso, di frutti con le
caratteristiche della categoria II°.

b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato al massimo il 10% , in numero, di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato.

CALIBRAZIONE

Le arance sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

COLORAZIONE

La colorazione deve essere quella tipica della varietà. Una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto è ammessa tenuto conto della varietà e dell'epoca di raccolta.
RS R (residuo secco rifrattometrico): valore minimo 10% - Acidità in ac. citrico minimo 5g/l - Rapporto RSR/ acidità > 6%.

CULTIVAR RICHIESTE:
Moro,-Tarocco-Navellina, Ovale Valencia
LIMONI categoria I°

CARATTERISTICHE MINIME

I limoni devono essere:
- interi e sani, vale a dire senza ammaccature. lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando ,espressamente prevista dalla caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di buccia ben cicatrizzati. di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione deli prodotto sino al momento del consumo,
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di ' asciutto " interno prodotti da gelo;
- puliti, cioè privi di ogni impurità ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;

- privi di odori e sapori anormali. E' ammessa ; tuttavia. la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia (difenile, ecc.).

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado di maturazione sufficienti e devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la loro buona conservazione fino al mercato di consumo.
I limoni devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi di succo:
- limoni verdelli e limoni primofiore : 20%
- limoni: 25 %

Il contenuto in succo , espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quella del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

I limoni classificati in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi:
un lieve difetto di forma; un lieve difetto di colorazione; lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere
rameggiature argentate, rugginosità, ecc.; lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti, ecc

TOLLERANZE:

a) di qualità: in ciascuno imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero o peso, di frutti con le
caratteristiche della categoria II .
b) di calibro : in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro

immediatamente inferiore o superiore a quelle o a quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri.
Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta, come unico difetto.

CALIBRAZIONE

I limoni sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo , fissato a mm. 55 per la categoria Extra, I e II .

COLORAZIONE

La colorazione deve essere normale per il tipo varietale. Tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di
produzione, sono ammessi frutti con colorazione verde chiara, ma che corrispondono al contenuto minimo in succo.
Limoni del tipo "'Verdelli" possono avere una colorazione verde, purché non sia scura.
Acidità >57 g/l misurati in acido citrico.

MANDARINI categoria 1°

CARATTERISTICHE MINIME

I mandarini devono essere:
- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo.
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di " asciutto " interno prodotti da gelo;
- puliti, cioè privi da ogni impurità, ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale; non considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti
refrigerati;
- privi di odori e sapori anormali. E' ammessa tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia.
I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato del consumo.
I mandarini devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà e avere, inoltre, i seguenti contenuti minimi in succo:
- Mandarini, 33%
Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso dei frutto e quello del succo, estratta a mezzo di una pressa a mano. Per tutte le categorie è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti di calice.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

I mandarini classificati in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi , devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi:
un lieve difetto di colorazione; lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere raneggiature argentate,
rugginosità ecc. lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti.

TOLLERANZE

a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero o peso, di frutti con le
caratteristiche della categoria II.
b) di calibro: in ciascuno imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero, di frutti del calibro
immediatamente superiore o inferiore a quello o quelli indicati, nel caso di raggruppamento di tre calibri.
Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta.

CALIBRAZIONE

I mandarini sono calibrati in base al diametro .Il diametro , fissato a 71 mm.

COLORAZIONE

La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

Acidità > 5 g/l misurati in acido citrico.

CLEMENTINE categoria 1°

CARATTERISTICHE MINIME

I frutti devono essere:
- interi;
- sani, e soprattutto esenti da danni o alterazioni dovute al gelo,
- puliti (in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari)
- privi di odore e sapore estranei,
- privi di umidità esterna anormale.

I frutti potranno essere sottoposti allo " sverdimento " Questo procedimento è permesso solo a condizione che gli altri caratteri organolettici naturali non vengono modificati e dovrà effettuarsi sotto controllo delle autorità competenti dei vari paesi. I frutti deverdizzati dovranno presentare la colorazione tipica sulla totalità della superficie.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare la caratteristica tipica delle varietà , tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione., devono essere senza semi.

Il contenuto minimo di succo è del 40 %

CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto.
Sono esclusi i frutti per i quali i diametri siano inferiori ai seguenti minimi: 61 millimetri.

COLORAZIONE

La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

Acidità >5 g/l misurato in acido citrico.

TANGELO MAPO e MIAGAWA - Categoria 1°

I frutti devono essere:
- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Sono consentiti difetti di buccia, ben cicatrizzati, di varia origine, purché, non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo.
- esenti da ogni danno o alterazione esterna e da inizio di ' asciutto ' interno, prodotti da gelo:
- puliti, cioè privi da ogni impurità, ed in particolare di fumaggini e di residui visibili di antiparassitari;
- privi di umidità esterna anormale; non è considerata tale quella dovuta a condensazione nel caso di prodotti refrigerati;
- privi di odori e sapori anormali. E' ammessa , tuttavia, la presenza di odori causati da agenti conservatori utilizzati in conformità delle disposizioni comunitarie in materia.

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato del consumo.
Devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

I frutti classificati in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi . devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi:
un lieve difetto di colorazione; lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate.
rugginosità ecc.. lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche, come sfregamento, grandine, urti.

TOLLERANZE

a) di qualità: in ciascun imballaggio o partita è tollerato al massimo il 10%, in numero o peso, di frutti con le
caratteristiche della categoria II.

Indipendentemente dalle tolleranze di cui sopra è ammesso come massimo il 20% di frutti privi di rosetta.

CALIBRAZIONE

I frutti sono calibrati in base al diametro . Il diametro è fissato a 67/73 mm (108)

COLORAZIONE

La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

Acidità.: > 5 g/l misurati in acido citrico.

ALBICOCCHE categoria 1°

CARATTERISTICHE MINIME

I frutti devono essere:
- interi e sani, cioè senza alterazioni, lesioni e senza attacchi parassitari. Quando espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti di varia origine, purché non compromettano l'aspetto e la conservazione del prodotto sino al momento del consumo.
- puliti. vale a dire privi di ogni impurità ed in particolare residui di antiparassitari,
- non umidi; l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto:
- privi di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano e quando hanno raggiunto un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE:

Le albicocche di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. E' ammesso sulla buccia solamente uno fra i seguenti difetti, purché non sia pregiudicato l'aspetto e la conservazione del frutto e la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento:
lieve difetto di forma e di sviluppo, lieve difetto di colorazione, lieve ammaccature, lieve bruciatura, lieve screpolatura.
Quando il difetto si presenta in forma allungata non può superare 1 centimetro di lunghezza; quando si presenta diversamente non può coprire una superficie maggiore di mezzo centimetro quadrato.

TOLLERANZE

a) di qualità: è tollerato in ciascun imballaggio, il 10%, in numero o in peso, di albicocche con caratteristiche della categoria II°,

b) di calibro: è tollerato, in ciascun imballaggio, il 10% in numero o peso, di albicocche superiori o inferiori di 3 mm. al calibro indicato.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o peso.

CALIBRAZIONE

Le albicocche sono calibrate in base al diametro, misurato dal punto di massima grossezza. La calibrazione, è obbligatoria per le categorie Extra e I°, facoltativa per la categoria II°. Per la categoria Extra il calibro minimo è fissato a 45 mm. di diametro. Nello stesso imballaggio la differenza fra il frutto più piccolo e quello più grosso non può essere superiore a 5 mm. di diametro. Per la categoria II e, anche per la categoria I°, il calibro minimo è, fissato a 45mm. di diametro.

BANANE

I frutti devono avere una forma tipica , con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature.
La polpa, soda e pastosa , non deve presentare annerimenti né attacchi da. crittograme o parassiti animali.
il sapore del frutto deve essere gradevole non allappante, evidente segno di immaturità.
Il peso medio è compreso tra g.180 /220.

ACTINIDIE (KIWI)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato.
La polpa deve essere di giusta consistenza. profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus - Tipica forma ellissoidale allungata longitudinalmente e rotonde trasversalmente.
La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm. di diametro e ai 60 g. di peso unitario.
Epidermide di colore bruno rossastro ricoperta da peli.

KAKI

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.
La polpa deve essere di giusta consistenza. profumata, saporita e senza alterazione di parassiti vegetali, animali o da virus, ben maturi di colorito arancione intenso.
Calibro 73-80 mm.
Dovrà anche essere fornita la qualità Kaki vanigliati di consistenza più soda rispetto a quella precedentemente descritta.

CILIEGE categoria II°

CARATTERISTICHE MINIME

Le ciliege devono essere:
- fresche;
- intere e sane, vale a dire prive di ammaccature, lesioni, bruciature, alterazioni e di qualsiasi attacco di origine parassitaria, non danneggiate dalla grandine e dal gelo;
- pulite, cioè prive di ogni impurità e in particolare senza alcuna traccia di insetticidi e di anticrittogamici:
- sode e consistenti, in relazione alle varietà,

- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali;
- provviste di peduncolo.

Alla raccolta i frutti devono essere sufficientemente sviluppati e ad un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le ciliege classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Rispetto ai frutti della categoria Extra possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione.

TOLLERANZE

a) di qualità. in ciascun imballaggio è tollerato il 10% , in peso, di ciliege non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma che non presentino difetti tali da pregiudicare la conservazione del prodotto sino al momento del consumo e non siano passate di maturità. Nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 4% di frutti spaccati o bacati;

b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in peso, di ciliege non rispondenti al calibro minimo previsto, ma mai inferiore a 13 millimetri per i frutti delle varietà precoci e a 15 millimetri per i frutti delle altre varietà.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere superiore al 15%, in peso.

CALIBRAZIONE

Le ciliege sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo fissato per la categoria I° a 15 millimetri per i frutti delle varietà precoci e a 17 millimetri per i frutti delle altre varietà.

Tipo richiesto: DURACINE.

FRAGOLE

I frutti devono essere provvisti di calice e di un peduncolo verde non disseccato, senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Il calibro minimo è fissato in 25 mm per le varietà a frutto più grosso e a 15 mm per le varietà a frutto più piccolo.

ANGURIA

I frutti devono presentare buccia integra , senza spacchi.

La polpa deve essere di giusta consistenza , profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali,

animali o da virus , ben colorita e zuccherina.

Tipo richiesto: Crymson Sweet e Myaco

MELONE

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi.
La polpa deve essere di giusta consistenza , profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Tipo richiesto: Retato supermarket medio grosso.

PERE categoria 1°

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Le pere devono essere:
intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente prevista nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, purché non compromettano l'aspetto generale e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo:
- pulite, cioè , prive di ogni impurità e in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto:
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE

Le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e non devono essere grumose. Rispetto ai frutti della categoria Extra è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato.
Sono anche ammessi - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento - difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o a trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.
Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 centimetri di lunghezza. quando si presentano diversamente non possono superare 1 centimetro quadrato di superficie, tranne che per i difetti derivanti da Ticchiolatura, che non possono occupare una superficie superiore a 0,25 centimetri quadrati.

TOLLERANZE

a) di qualità': in ciascun imballaggio , tollerato il 10%, in numero o peso, di pere con le caratteristiche della categoria II°; nell'ambito di questa tolleranza è ammesso un massimo del 2% di frutti bacati o guasti;
b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di pere del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o peso.

CALIBRAZIONE

Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per le diverse categorie è fissato come segue:

	Extra	I°	II°
Varietà a frutto grosso	mm. 60	mm. 55	mm. 50
Altre varietà	mm. 55	mm. 50	mm. 45

Non è obbligatorio attenersi ad alcun calibro minimo per la commercializzazione di pere estive effettuata prima del 1 Agosto e precisamente per le seguenti varietà: Andrè Desportes, Butirra precoce Morettini, Coscia Gentile, Gentile Bianca di Firenze, Gentilona, Giardina, Preoce di Trevoux, Butirra Giffard, Moscatella, Precoce di Altedo, Spadoncina, San Giovanni e similari.Questo elenco è solamente indicativo ed è in via di stesura definitiva presso gli organi competenti.Nello stesso imballaggio la differenza tra il frutto più piccolo e quello più grosso non può essere superiore a 5 millimetri per i frutti della categoria Extra e per quelli delle categorie I° e II° impaccati in strati ordinati; la differenza di diametro, sempre tra il frutto più piccolo e quello più grosso, può arrivare fino a 10 mm. per i frutti della categoria I° imballati alla rinfusa.
Per i frutti della categoria II° presentati alla rinfusa nell'imballaggio non è richiesta calibrazione, ma deve sempre essere rispettato il calibro minimo di 45 mm.
Cultivar richieste:

William - colorito giallo - rosato - sugose
Abate Fetel -di colorito giallo tendente al rosato
Kaiser -polpa sugosa, dolce e non grumosa in pelle
Conference.
Decana del Comizio
Packam's
Guyot
Morettine

Il R S R (Residuo secco rifrattometrico) misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 10 % al 13 %.

SUSINE categoria 1°

CARATTERISTICHE MINIME

Le susine devono essere:

- intere e sane: vale a dire senza lesioni, ammaccature, alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando, espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti sulla buccia. purché non compromettano l'aspetto esterno e la conservazione del prodotto fino al momento del consumo,
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare residui visibili di antiparassitari;
- non umide: l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto,
- prive di odori e sapori anormali.

I frutti devono essere raccolti a mano e con cura, quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente: il grado di maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto sino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE

Le susine classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.Rispetto ai frutti della categoria Extra , ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma ed il peduncolo può essere danneggiato o può mancare , purché, il suo distacco non abbia procurato lesioni.
Sono anche ammessi difetti sulla buccia - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto, quali, ad esempio, leggerissima ammaccatura, traccia d'attacchi d'insetti superficiale e cicatrizzata , leggera bruciatura dovuta al sole , screpolature cicatrizzate per le varietà 'Regine Claudie dorate" .
Quando questi difetti hanno forma allungata non devono superare in lunghezza un terzo del diametro. cioè se il diametro di cm. 3 il difetto può raggiungere al massimo 1 cm. di lunghezza.

TOLLERANZE

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10% , in numero o peso , di susine con le caratteristiche della categoria II°;
b) di calibro: in ciascuno imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso, di susine del calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.
L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o peso

CALIBRAZIONE

Le susine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:
oltre 54 millimetri;
da 48 a 54 millimetri,
da 42 a 48 millimetri;
da 34 a 42 millimetri;
da 25 a 34 millimetri.
E' vietata la commercializzazione di susine con diametro inferiore a 25 mm.

CULTIVAR RICHIESTE:
Goccia d'oro Santa Rosa Sangue di Drago Amola Stanley President
R.S.R. (Residuo Secco Rifrattometrico) misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori
minimi del 15%

UVA DA TAVOLA categoria I°

CARATTERISTICHE MINIME

I grappoli e gli acini devono essere:
- sani, cioè senza attacchi di malattie o di insetti; esenti da segni visibili di muffa.

- puliti, vale a dire privi di ogni impurità e in particolare di residui di antiparassitari e di polvere;
- non umidi; l'umidità presente sui grappoli in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- privi di odori e sapori anormali;

Gli acini , inoltre, devono essere:
- interi, cioè con la buccia non lesionata né spaccata;
- ben attaccati al raspo.

La colorazione particolare dovuta al sole , ma non le bruciature di eccessiva insolazione, non costituisce difetto.
I grappoli devono essere raccolti con cura e quando hanno raggiunto un grado di maturazione sufficiente
e tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE

Le uve da tavola classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi devono presentare grappoli con la forma , lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione.
Gli acini devono essere consistenti , ben attaccati al raspo e ricoperti , per quanto , possibile, della loro pruina; possono essere di grandezza un poco meno uniforme e distribuiti meno regolarmente sul raspo rispetto a quelli della categoria Extra. I grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono ammesse sugli acini leggere bruciature di sole, che interessano solo la buccia.

TOLLERANZE

a) di qualità: in ciascun imballaggio, tollerato il 10%, in peso, di grappoli al di sotto delle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo;
b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in peso, di grappoli non rispondenti al calibro della categoria ma mai inferiori a 100 grammi per le varietà ad acino grosso ed a 75 per le varietà ad acino piccolo.
L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in peso.

CALIBRAZIONE

Le uve da tavola sono calibrate in base al peso del grappolo. Il peso minimo per grappolo, per le uve ad
acini grossi o piccoli , stabilito come segue:

ACINO GROSSO	ACINO PICCOLO
grammi 150	grammi 100

Le varietà ad acino grosso sono: Alfonso Lavallèe, Angela , Baresana, Cardinal, Italia, Moscato di Alessandria (Zibibbo), Ohanez, Olivetta Nera (Olivetta Vibanese), Perlona, Regina o Mennavacca Nera,Schiava Grossa.
Le varietà ad acino piccolo sono: Angelo Pirovano, Anna Maria, Catalanesca, Chasselas. (Dore, Musat Rose), Cimminita, Colombana Bianca (Verdea), Delizia di Vaprio, Moscato di terracina, Moscato d'Adda, Moscato d'Amburgo, Panse Precoce, Perla di Csaba, Pizzutello, Primus, Prunesta, Regina dei Vigneti.

CULTIVAR RICHIESTE:
Italia, Regina, Pergolone., Panse, Cardinal

R.S.R. (residuo secco rifrattometrico): deve essere maggiore del 12%

PESCHE categoria 1°

CARATTERISTICHE MINIME

Le pesche devono essere:
- intere e sane. vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche delle singole categorie, sono consentiti difetti, sulla buccia, di varia origine, purché, non compromettano l'aspetto e la conservazione fino al momento del consumo.
- pulite, cioè, prive di ogni impurità ed in particolare senza residui di antiparassitari;
non umide: l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anormali.
I frutti devono essere raccolti a mano e con cura e quando hanno raggiunto uno sviluppo sufficiente e un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione fino al mercato di consumo.

CLASSIFICAZIONE

Le pesche classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi, devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenendo conto della zona di produzione. Rispetto ai frutti della categoria Extra sono ammessi leggeri difetti di colorazione e di forma. Sono anche ammessi - purché, non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché, la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento - difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o a trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata.
Quando tali difetti hanno forma allungata non possono superare un centimetro di lunghezza; quando si presentano diversamente non possono superare mezzo centimetro quadrato di superficie.

TOLLERANZE

a) di qualità: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in peso o numero, di pesche con caratteristiche della categoria II°;
b) di calibro: in ciascun imballaggio è tollerato il 10%, in numero o peso di pesche superiori o inferiori al calibro indicato, di tre millimetri.
L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può superare il 15%, in numero o peso.

CALIBRAZIONE

Le pesche sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza , secondo la scala seguente:

90 millimetri e più	=AAAA
da 80 a 90 millimetri	=AAA
da 73 a 80 millimetri	= AA
da 67 a 73 millimetri	=A
da 61 a 67 millimetri	=B
da 56 a 61 millimetri	=C
da 51 a 56 millimetri	=D

Fino al 31 Luglio sono ammesse pesche del diametro di 47 -51 mm.(=E), tranne che nella categoria Extra. Il calibro minimo per la categoria Extra è di 56 mm. di diametro. La calibrazione è obbligatoria per tutte le categorie.

R.S.R.: misurato per mezzo del rifrattometro, deve presentare valori minimi dal 12% al 13% per le pesche.

CULTIVAR RICHIESTE:

Pesche a pasta gialla
Pesche a pasta bianca
Pesche nettarine

ORTAGGI:

Gli ortaggi debbono essere:
- di prima qualità
- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste:
- essere di recente raccolta
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale:
- essere asciutti e privi di terrosità;
- in relazione alle specie e alle cultivar ordinate, debbono appartenere alla stessa specie botanica,
cultivar e zona di produzione
- essere omogenee per maturazione. freschezza e di pezzatura uniforme: a seconda della specie e
cultivar, essere prive di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso,
- essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possono alterare, a giudizio insindacabile dell'Azienda Ospedaliera i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Sono esclusi dalla fomitura gli ortaggi che:

- presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti:
- abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale.

CIPOLLA Categoria I°
CARATTERISTICHE MINIME

Le cipolle devono essere:

- intere e sane, senza lesioni e senza attacchi di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche di categoria, sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte, purché non pregiudichino la conservazione del prodotto fino al consumo;
- pulite, vale a dire prive di terra, di residui di fertilizzanti e di antiparassitari e di ogni altra impurità;
- esenti da danni causati dal gelo,
- non bagnate o eccessivamente umide;
- prive di odori o sapori anormali.

Inoltre lo stelo deve essere ritorto o tagliato a non più di 4 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi .

Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

Le cipolle di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare la forma e la
colorazione tipiche della varietà, devono essere compatte e resistenti al tatto, non germogliate, senza rigonfiamenti.
Lo stelo non deve essere rigido; il ciuffo radicale deve essere molto ridotto; tuttavia per le cipolle fresche è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato.
Sono ammesse leggere screpolature della tunica esterna.
Per le cipolle conservate non costituisce difetto la mancanza della tunica esterna del bulbo, purché, non sia superiore ad un terzo della superficie.

TOLLERANZE

a) di qualità: in ciascuno collo è tollerato il 10% in peso, di cipolle della categoria II°;

b) di calibro: in ciascun collo è tollerato il 10% in peso, di bulbi inferiori o superiori al massimo dei 20% al calibro indicato.
Le tolleranze di qualità e di calibro, in ciascun collo, non possono complessivamente superare il 15% in peso, fermo restando che ciascuna tolleranza non deve, separatamente, essere superiore al 10%.

CALIBRAZIONE

Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.
Il calibro minimo è fissato in 10 millimetri.

Nello stesso collo la differenza di diametro tra la cipolla più piccola e quella più grossa non deve superare:

5 millimetri quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra i 10 millimetri inclusi e 20 millimetri esclusi.
15 millimetri quando la cipolla più piccola ha un diametro compreso tra 20 millimetri inclusi e 40 millimetri esclusi.

20 millimetri quando la cipolla più piccola ha un diametro uguale o superiore a 40 millimetri.

Tipi richiesti: Tonda dorata Pr 60 +;
Tonda bianca Chioggia 60 +;
Tonda rossa 60 +

AGLIO - categoria I°

Gli agli classificati in questa categoria devono essere di buona qualità.
Devono essere:
-interi;
-di forma abbastanza regolare.

Possono presentare:
-rigonfiamenti da sviluppo vegetativo anormale;
-piccole lacerazioni della tunica esterna.

Tolleranza di qualità:il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria II. E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili.
L'aglio secco deve presentare lo stelo, la tunica esterna a quella che avvolge ciascun bulbillo completamente secchi. I bulbi devono avere un diametro minimo di 55 mm. I bulbilli devono essere serrati, le radici devono essere recise rasenti al bulbo.

ORTAGGI A FOGLIA:

BIETOLE DA COSTA Categoria I°

CARATTERISTICHE MINIME

Le bietole devono essere:
- intere
- sane (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria):
- fresche.,
- pulite mondate cioè praticamente prive di tutte le foglie imbrattate di terra. terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari;
- turgide,
- non prefiorite
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odori o sapore estranei.

Le bietole devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione,

CLASSIFICAZIONE

Le bietole di questa categoria devono essere:
- ben formate;
- consistenti
- esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la

commestibilità,
- esenti da danni provocati da gelo e praticamente esenti da danni materiali;
- di colorazione normale in rapporto alla varietà;
- dovranno essere presentate a mazzi, recise, con la costa priva di cm. 15 MAX dall'inizio della foglia.

TOLLERANZE: DI QUALITA'

Il 10% di bietole non rispondenti alla caratteristica della categoria , ma conformi a quelle della categoria II°.

CAROTE categoria 1°

CARATTERISTICHE MINIME

Lecarote devono essere:
- sane, cioè senza attacchi di origine parassitarie senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la
conservazione fino al momento del consumo;
- pulite, vale a dire prive di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- prive di odori e sapori anormali;
- prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l'eventuale lavaggio.

Comunque sono escluse le radici con segni di ammollimento, biforcate, legnose, germogliate, spaccate.

CLASSIFICAZIONE

CATEGORIA I°

Le carote di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono essere intere, fresche e con la colorazione e la caratteristiche tipiche della varietà.
Rispetto alla categoria superiore (EXTRA) possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, un leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione.
E' ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto, per un massimo di 1 centimetro nelle carote lunghe sino a 8 centimetri , ed un massimo di 2 centimetri per le carote che superano gli 8 centimetri di lunghezza

TOLLERANZE:

a) di qualità: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di qualità.
b) di calibro: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in peso di carote non rispondenti alle norme di calibrazione.
Le tolleranze di qualità e di calibro, in ciascun collo, non possono complessivamente superare il 15% in peso.

CALIBRAZIONE

Le carote sono calibrate in base al diametro (misurato nel punto di massima grossezza) o in base al peso senza foglie.

La calibrazione deve essere effettuata come segue:

1) per le carote novelle e varietà piccole:
- il calibro minimo è fissato in 10millimetri di diametro o 8 grammi di peso;
- il calibro massimo è fissato in 40 millimetri di diametro o 150 grammi di peso;

2) per le carote a radice grande:
- il calibro minimo è fissato in 20 millimetri di diametro o 50 grammi di peso.

Per la categoria Extra il calibro massimo è fissato in 40 millimetri di diametro o 150 grammi di peso.

Per la categoria I° e II°non è ammesso che tra la carota più piccola e quella più grande, contenute in uno stesso imballaggio, esistano differenze di diametro superiori a 30 millimetri oppure di peso superiori a 200 grammi.

Nel caso, tuttavia, di carico diretto sul mezzo di trasporto alla rinfusa (categoria II°) le carote debbono rispondere solamente al calibro minimo, senza obbligo di rispettare le differenze di cui sopra.

CAVOLI E VERZE

CARATTERISTICHE MINIME

I cavoli e le verze devono essere:
- interi;
- sani, esenti da attacchi parassitari e crittogamici;
- di aspetto fresco;
- senza foglie imbrattate.

CATEGORIE

I cavoli devono avere le seguenti caratteristiche: il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie; il taglio deve essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta; devono essere compatti e ben chiusi secondo le varietà; devono essere esenti da danni causati da gelo.

Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

TOLLERANZE

Il 10% in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria.

CALIBRAZIONE

	PESO UNITARIO MINIMO
Cavoli primaticci	350 g.
Altri cavoli	500 g.

FINOCCHI

CARATTERISTICHE MINIME

I finocchi devono essere:
- sani;
- interi;

- privi di umidità esterna;
- privi di attacchi parassitari;
- privi di danno da sfregamento e marciume.

CATEGORIA

Devono essere:
- con radici asportate con un taglio netto alla base,
- di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.

Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la
presentazione del prodotto.

TOLLERANZE DI QUALITA'

Il 10%. in peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria .

CALIBRAZIONE

Diametro minimo= 60 mm

TIPI RICHIESTI : Ascolano / Tarquinia
Napoletano/Barese

ORTAGGI A FOGLIA:

INSALATE Categoria I°

CARATTERISTICHE MINIME

I cespi devono essere:
- interi;
- sani (salve restando le disposizione particolari ammesse per ogni categoria);
- freschi;
- puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti e di antiparassitari;
- turgidi;
- non prefioriti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore sapore estranei.

I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione.

Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché, l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.

Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

CLASSIFICAZIONE

Le insalate di questa categoria devono essere:

- ben formate;
- consistenti (salvo le lattughe coltivate sotto vetro);
- non aperte;
- esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità,
- esenti da danni provocati da gelo e praticamente esenti da danni materiali;
- di colorazione normale in rapporto alla varietà;

Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate sotto vetro, si ammette tuttavia una conformazione meno regolare del grumolo.
Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

TOLLERANZE DI QUALITA'

Il 10% di cespi non rispondenti alla caratteristica della categoria , ma conformi a quelle della categoria II.

PEZZATURA

La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.
A) Peso minimo:
1) Lattughe: le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno 15 Kg. ogni cento cespi, cioè 150 gr. al cespo.
Le lattughe coltivate sotto vetro devono pesare almeno 8 Kg. ogni cento cespi, cioè, 80 gr. al cespo.
2) Indivie ricce e scarole: le indivie ricce e scarole coltivate all'aperto devono pesare almeno 20 Kg. ogni cento cespi, cioè 200 gr. al cespo. Le indivie ricce e le scarole coltivate sotto vetro devono pesare almeno15 Kg. ogni 100 cespi, cioè 150 gr. al cespo.

TOLLERANZE DI PEZZATURA

Il 10% di cespi non rispondenti alla pezzatura definita, ma di peso inferiore o superiore del 10% alla pezzatura massima.

OMOGENEITA'

1) Lattughe: la differenza di peso tra il cespo più leggero e il cespo più pesante nella stesso imballaggio non deve superare: 20 gr. per le lattughe di peso inferiore ad 11 Kg/100 cespi (110 gr. al cespo);
- 40 gr. per le lattughe di peso compreso tra11 kg.e 20 Kg/100 cespi (fra 110 gr. e 200 gr. al cespo);
-100 gr. per le lattughe di peso superiore a 20 Kg/100 cespi (200 gr. al cespo).

2) Invidie ricce e scarole: la differenza di peso fra il cespo più leggero e il cespo più pesante in uno stesso imballaggio non deve superare:
- 150 gr. per le indivie ricce e scarole di pieno campo;
- 100 gr. per le indivie ricce e le scarole coltivate sotto vetro.

L'insalata lattuga romana deve presentarsi sviluppata, con foglie di colore chiaro, che formano a maturazione un cappuccio allungato.

MELANZANE categoria I°

CARATTERISTICHE MINIME

Le melanzane devono essere:
- intere,
- di aspetto fresco,
- consistenti,
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo:
- pulite praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapori estranei.

Lo sviluppo e la stato delle melanzane deve essere tale da consentire:
- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

CATEGORIE E TOLLERANZE

Le melanzane classificate in questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà. Inoltre, devono essere praticamente esenti da bruciature da sole. Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale. la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto:
- lieve difetto di forma,
- lieve decolorazione della base;
- lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cmq.

TOLLERANZE

a) di qualità: Il 10% in numero o in peso di melanzane non rispondente alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.
b) di calibro: Il 10% in numero o in peso di melanzane rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.

CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata:
- dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto o
- dal peso

a) Nel caso di calibrazione in funzione dei diametro:
Il diametro minimo è di 40 mm. per le melanzane lunghe e di 70 mm. per quelle globose.
La differenza tra la melanzana più piccola e quella più grossa in uno stesso imballaggio non deve superare:
- 20 mm. per la melanzane lunghe;
- 25 mm. per le melanzane globose.

b) Nel caso di calibrazione in funzione del peso:
il peso minimo è di 100 gr.

Va rispettata la seguente scala:
- da 100 a 300 gr., con una differenza massima di 75 gr. tra la melanzana più piccola e la più grande contenuta nello stesso imballaggio;
- da 300 a 500 gr. con una differenza massima di 100 gr. tra la melanzana più piccola e la melanzana più grossa contenute in uno stesso imballaggio,
- oltre 500 gr. con una differenza massima di 250 gr. tra la melanzana più piccola e la più grossa contenute in uno stesso imballaggio.
L'osservanza delle scale di calibrazione è obbligatoria per la categoria I°.
Inoltre, le melanzane oblunghe devono avere una lunghezza minima di 80 mm. fuori peduncolo.

Tipo richiesto: Melanzana ovale

PATATE

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche:
- morfologia uniforme con peso minimo di 55.g. per ogni tubero e uno massimo di 65 g. (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle),
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar.
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti.
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi
peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni
da trattamenti antiparassitari.
- devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco.
- non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura.
Per le partite di produzione nazionale ,continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignee), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate.

(Patate): si distinguono in primaticce o precoci o novelle e da consumo o comuni. Si intendono per patate primaticce quelle raccolte prima della loro completa maturazione, poste in commercio immediatamente dopo la sradicamento e la cui pelle può essere tolta facilmente con semplice strofinamento, le patate primaticce devono essere: intere, sane, pulite (senza residui di terra, concimi o di prodotti relativi al loro trattamento) sode, senza fenditure. senza lesioni o maltrattamenti. senza colorazione verde, non colpite da umidità esterna oltre al normale, senza alcun odore o sapore strani, esenti da imperfezioni interne.

I tuberi devono avere la forma e l'aspetto normale per il tipo scelto, forma rotonda o lunga, polpa bianca o gialla, pelle bianca o dorata o rossa.
Le patate primaticce sono calibrate "alla maglia quadrata", il calibro non deve essere inferiore ai 28 mm.
Patate da consumo o comuni: i tuberi devono essere: interi. sani. con la pelle uniforme, puliti, sodi, praticamente non germogliati, esenti da odore strano, esenti da

umidità esterne, esenti da imperfezioni interne o esterne e che possano influire sulla commestibilità ed avvertibili prima o dopo la cottura.
I tuberi non devono essere: colpiti da rogna o scabbia comune in profondità, colpiti da punture di insetti,morsicature, lesioni.
Non devono essere: maltrattati, tagliati, screpolati, colpiti da gelo (addolcimento), inverditi, appassiti, rinati, deformi. esenti da marciume secco o umido.
La calibratura è effettuata alla maglia quadrata ed il calibro minimo è di mm. 45 ed il massimo è di 90 mm, per le patate lunghe e 80 mm. per quelle tonde.
Sono considerate di scarto le partite con presenza di tuberi colpiti da rogna nera (Synchytrium Endobioticum) da batteriosi anulare (coryne-bacterium), da marciume umido (pseudomonas Solana-Cearum) e che non risultino perfette dopo la pulitura meccanica.

Tipi richiesti:

Patate Olanda BYntie sacco da 10 Kg.
Patate Primura "
Patate Bolognesi "
Patate Novelle "
Patate Francesi "

PEPERONI categoria I°

CARATTERISTICHE MINIME

I peperoni dolci debbono essere:
- interi,
- di aspetto fresco,
- sani; sono comunque esclusi i prodotti in putrefazione o con alterazioni tali da renderli impropri al consumo:
- puliti, praticaticamente privi di sostanze estranee visibili;
- bene sviluppati
- esenti da danni prodotti dal gelo
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole;
- muniti di peduncolo;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei.

Il grado di sviluppo e la stato dei peperoni dolci devono essere tali che, dopo il trasporto e le operazioni ad esso connesse, essi giungano nel luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

CATEGORIE E TOLLERANZE

I peperoni dolci classificati in questa categoria debbano essere di buona qualità . Inoltre essi devono essere:
- consistenti;
- di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione;

- muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché, il calice risulti integro,
- praticamente esenti da macchie.

TOLLERANZE

a) di qualità: Il 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quella della categoria' II o eccezionalmente ammessi nelle tolleranze di questa categoria.
b) di calibro: 10% in numero o peso di peperoni dolci non rispondenti al calibro dichiarato, ma non superiori né inferiori a detto calibro in misura eccedente i 5 mm.; nell'ambito di tale tolleranza è ammesso solo il 5% i peperoni dolci di calibro inferiore al minimo prescritto.

CALIBRAZIONE

Il calibro è determinato dal diametro (larghezza) massimo normale all'asse dei peperoni dolci. Per "larghezza" dei peperoni dolci di forma appiattita (topepo), si deve intendere il diametro massimo della sezione equatoriale. Per i prodotti calibrati, la differenza dei diametro tra il peperone dolce più grande e il peperone dolce più piccolo, nello stesso imballaggio, non deve superare i 20 mm.
La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a:
I) peperoni dolci lunghi (appuntiti) :30 mm.,
II) peperoni dolci quadrati, senza punta: 50 mm;
III) peperoni dolci quadrati appuntiti (trottola): 40 mm;
IV) peperoni dolci di forma appiattita (topepo) : 55 mm.

La calibrazione non è obbligatoria per la categoria "II°" purché siano rispettati i calibri minimi.

Tipi richiesti: Peperoni rossi
Peperoni gialli

POMODORI categoria I°

CARATTERISTICHE MINIME

I pomodori devono essere:
- interi e sani, cioè senza lesioni e alterazioni di origine parassitaria. Quando è espressamente previsto nelle caratteristiche della categoria sono consentite leggere screpolature superficiali e cicatrizzate, che non
compromettano la conservazione del prodotto sino al momento del consumo;
- puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di altri prodotti chimici da trattamento e di ogni altra impurità;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anormali.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

I pomodori di questa categoria, oltre a rispondere alle caratteristiche minime, devono presentare tutte le

caratteristiche tipiche della loro varietà Rispetto ai frutti classificati nella categoria EXTRA essi possono essere meno consistenti ma sufficientemente turgidi; possono presentare leggeri difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciature causate dal sole o da trattamenti.

TOLLERANZE

a) di qualità: è tollerato, in ciascun collo, il 10% in numero o peso di pomodori con caratteristica della categoria II°, con un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate;
b) di calibro: come per la categoria Extra.
L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può essere per ciascun collo, superiore al 15% in numero o peso, fermo restando che ciascuna tolleranza non deve, separatamente, superare il 10%.

CALIBRAZIONE

I pomodori sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:
da 35 millimetri inclusi a 40 millimetri esclusi
da 40 millimetri inclusi a 47 millimetri esclusi
da 47 millimetri inclusi a 57 millimetri esclusi
da 57 millimetri inclusi a 67 millimetri esclusi
da 67 millimetri inclusi a 77 millimetri esclusi
da 77 millimetri inclusi a 87 millimetri esclusi

Il calibro minimo è fissato a 35 millimetri.
La calibrazione è obbligatoria per la categoria Extra , mentre è facoltativa per la categoria I°,II°.
I pomodori costoluti della categoria di calibrazione 77-87 non possono essere classificati nella categoria EXTRA.

Il residuo secco rifrattometrico(R.S.R.) deve presentare valori minimi dei 2,5 %.

Tipi richiesti: Pomodori tondi Lisci
Pomodori insalatari S.Marzano

SEDANO

CARATTERISTICHE MINIME:

I sedani devono avere le seguenti caratteristiche:
- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odore o sapore estranei.

TOLLERANZE Di QUALITA'

Il 10% in numero di sedani non rispondenti alle caratteristiche della categoria
I sedani da coste sono classificati in:

grossi (superiori a 800 g.)
medi (da 500 a 800 g.)
piccoli (da 150 a 800 g.).

Tipo richiesto: Sedano verde da aroma

ZUCCHINE categoria I°

CARATTERISTICHE MINIME

Le zucchine devono essere:
- intere e munite di peduncolo che può essere lievemente danneggiato
- di aspetto fresco
- consistenti
- sane: sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni da renderli inadatti al consumo
- esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti
- esenti da cavità
- esenti da screpolature
- pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili
- giunte ad un stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri
- prive di umidità esterna anormale
- prive di odore e/o sapore estranei.

Lo sviluppo e lo stato delle zucchine deve essere tale da consentire:
- il trasporto e le operazioni connesse
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

CATEGORIE E TOLLERANZE

Le zucchine classificate in questa categoria devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà.
Esse possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità. la conservazione e la presentazione del prodotto:
- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione
- lievi difetti cicatrizzati della buccia.

Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 centimetri.

TOLLERANZE

a) di qualità il 10% in numero o in peso di zucchine non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II° o eccezionalmente ammesse nelle tolleranze di questa categoria.
b) di calibro: il 10% in numero o in peso di zucchine rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato.
Tuttavia, questa tolleranza può riguardare solo i prodotti le cui dimensioni o il peso differiscano del 10% al massimo dei limiti massimi.

CALIBRAZIONE

La calibrazione delle zucchine è determinata:

- sia dalla loro lunghezza,
- sia dal loro peso

a) nel caso di calibrazione per lunghezza, questa è misurata tra il punto di giuntura con il peduncolo e l'estremità del frutto, secondo la seguente scala:
- da 7 a 14 cm. incluso
- da 14 (escluso) a 21 cm. incluso,
- da 21 (escluso) a 30 cm.

b) nel caso di calibrazione per peso la seguente scala dovrà essere rispettata:
- da 50 a 100 gr. incluso
-da 100 g (escluso) a 225 g (incluso)
- da 225 g (escluso) a 450 g.

Tipo richiesto: Zucchine lunghe scure nostrane

PORRI categoria I°

CARATTERISTICHE MINIME

In tutte le categorie i porri devono essere:
- interi (questa disposizione non si applica alle radici e all'estremità delle foglie, che possono essere tagliate),
- di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce;
- non fioriti ;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo:
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente;
- privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente 'asciugati" dopo l'eventuale lavaggio:
- privi di odore e/o sapere estranei.

L'estremità delle foglie deve essere regolare, allorquando esse vengono tagliate.
Lo sviluppo e lo stato dei porri deve essere tale da consentire:
- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

CLASSIFICAZIONE E TOLLERANZE

I porri di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi possono tuttavia presentare leggeri difetti superficiali, purché questi non pregiudichino l'aspetto, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto.
La parte bianca deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

TOLLERANZE

a) di qualità: il 10/% in numero o in peso di porri non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ne' alle caratteristiche minime, esclusi i prodotti affetti da marciume, da ammaccature pronunciate o che presentino qualsiasi altra alterazioni che li renda inadatti al consumo.
b) di calibro: il 10 % in numero o in peso dei porri non rispondenti al diametro minimo previsto o al criterio di

omogeneità.

CICORIE: CATALOGNA -RADICCHIO

Devono essere sani, interi, puliti, mondati, privi di radice, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e sapore estranei.

Tipi richiesti:

Cicoria- catalogna
Cicoria-radicchio rosso Chioggia privo di radici.

LEGUMI SECCHI
(Ceci)

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 di pesticidi usati in fase di produzione e stoccaggio:
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%)

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.,
Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta - peso da 5 kg. a 20 kg.

(Fagioli secchi cannellini)
Caratteristiche minime
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 di pesticidi usati in fase di produzione e stoccaggio:
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%)

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.
Il confezionamento deve essere conforme alle leggi vigenti (peso da 5 Kg.);

(Lenticchie secche)
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 di pesticidi usati in fase di produzione e stoccaggio
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%)

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta
Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 kg. a 20 Kg.)

(Orzo perlato)
L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali.
I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.
Deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione ed il commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.
Il confezionamento deve essere conforme alle leggi vigenti (peso da 5 kg.)

b) Accertamento del peso:
La frutta e verdura dovrà essere fornita a peso netto e nelle calibrature richieste.
Tali indicazioni dovranno essere indicate ben visibili anche all'esterno dell'imballaggio che dovrà riportare anche le indicazioni di tara.

Le forniture dovranno corrispondere ai pesi richiesti: eventuali eccedenze, non autorizzate, non saranno riconosciute e pertanto non pagate.

Agli effetti della fatturazione sono validi i pesi che verranno riscontrati, in contraddittorio con il fornitore presso i magazzini di destinazione. La consegna deve avvenire rigorosamente su bancali tipo Europallets cm. 80 x 120.

c) Trasporto:
Il trasporto della merce deve essere eseguito in conformità alle L.V. e successive modificazioni nel orso della fornitura.

d) Imballaggi:

Gli imballaggi dovranno corrispondere per qualità e peso a quanto previsto dalle norme in vigore (Decreto 21/12/1984 e successive variazioni).
Gli imballaggi, pallettizzati. dovranno contenere prodotti appartenenti alla stessa qualità.
Gli imballaggi possono essere di legno a di qualunque materiale idoneo.
Essi debbono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.
Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro. con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.
Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.
In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.
In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:
a) denominazione e sede della ditta confezionatrice il prodotto;
b) prodotto, varietà e tipo;
c) qualifica di selezione "extra" o "prima" o "mercantile", ove prevista.
d) calibratura con l'indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti, ove prevista.
Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

Requisiti analitici

Prodotto alimentare	CBT*	E. Coli	Salmonella
Vegetali freschi (da consumarsi crudi)	/	10^2/g	assente in 25 g.
Vegetali rifrigerati o congelati (da consumarsi crudi)	/	10^2/g	assente in 25 g.
Vegetali freschi	/	/ (da cuocere)	assente in 25 g.

C. B.T. = Carica batterica totale (conta dei germi mesofili aerobici).
Fonte: ICMSF.
N.B.= Si ritiene di aggiungere Listeria monocytogenes assente in 25 g.

Qualora, inoltre non sia possibile da parte della Ditta la consegna di un particolare tipo di frutta o di ortaggio di cui al Buono Ordine emesso, prima di fornire qualsiasi altro prodotto la stessa dovrà interpellare l'acquirente interessato che si riserva di optare per un'altra qualità o varietà al medesimo prezzo qualora non ne subisca danno.

Nel caso che durante la fornitura abbia a verificarsi che l'A.I.M.A. assegni delle partite di frutta di qualsiasi tipo, l'Amministrazione interessata si riserva di ritirarle, ovviamente anche in diminuzione dei quantitativi licitati.

La merce fatturata dovrà essere quella riscontrata e accettata al momento della consegna.

E' FATTO ESPRESSO OBBLIGO PER LA DITTA AGGIUDICATARIA DI INDICARE SULLA BOLLA DI CONSEGNA E CONSEGUENTE FATTURA LA DESCRIZIONE ANALITICA DEL PRODOTTO SECONDO L'ELENCAZIONE ESPLICITA AL PUNTO 1).

La qualità dovrà essere conforme a quanto prescritto nel R.D. 3-8-1890 n. 7025 e nella Legge 30-4- 62 n. 283 e successive eventuali modificazioni ed integrazioni.

Il fornitore, se richiesto, dovrà presentare certificazioni inerenti all'esecuzione di interventi sistematici efficaci di disinfestazione e derattizzazione nei propri depositi e dei mezzi di trasporto.

SCHEDA 16 - Ortofrutta in lattina

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	Totale quantità
Pomodori pelati Confezione da kg. 3 peso lordo	
Trito polpa di pomodoro Confezione da kg.3 peso lordo	
Fagioli bianchi di spagna Confezione da 3 kg.	
Fagioli borlotti Confezione da 3 kg	
Fagioli cannellini in scatola Conf. da kg. 3	
Cipolline sotto aceto Conf. da kg. 3	
Cetrioli Conf. da kg. 3	
Peperoni sotto aceto conf. da kg. 3	
Giardiniera Confezione da 3 kg	
Funghi Champignon tagliati al naturale Confezione da 3 kg	
Verdura tagliata a filetti in aceto Confezione da 3 kg	
Olive verdi denocciolate Confezione da 3 kg	
Olive nere denocciolate Confezione da 3 kg	
Succhi di frutta in bott. vetro cc. 125 gusti vari	
Succhi di frutta in bott. vetro cc. 700 gusti vari	
Succhi di frutta in brik ml 200 Gusti vari	

Capperi confezione da 1 kg	

2) Caratteristiche merceologiche

POMODORI PELATI in conf. da ca. 3 kg. lordo, sani, freschi, di prima scelta, a buon punto di maturazione, provenienti dalla varietà S. Marzano (dalla caratteristica forma di pera allungata).
I frutti devono risultare interi, privati della sola pelle. Il prodotto deve risultare di prima qualità, composto di pomodoro sano e maturo, di polpa soda e consistente, di colore bel rosso caratteristico, intero con sapore e fragranza del pomodoro fresco. Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.
Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del D.P.R. n.428 dell'11 aprile 1975.
La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti. difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo.
I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.
La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30.4.1962,D.M.21.3.1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata. saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18.21984: ulteriori normative nel Decreto del Presidente della Repubblica n.777 del 23.8.1982 G.U. n.298 del 28.10 1982 e nel successivo D.L. 25.1.1992 n.108.
Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste D.P.R. n.327/80 art..64 e D.L. 109 del 27.1.1992.
Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1% come dall'art. 67 del D.P.R. n.327 del 26.3.1980 per confezioni di peso comprese tra gli 1 e 5 Kg.

FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA conf. da kg. 3 ca. - peso netto gr. 2600 ca. - peso sgocciolato gr. 1500 ca. - Colore giallo paglierino - lunghezza grani 20-30 mm. - larghezza grani 14-18 mm. - sale 1,8-2,10 - rotti 5%

FAGIOLI BORLOTTI conf. da kg. 3 ca. - peso netto gr. 2600 ca. - peso sgocciolato gr. 1500 ca. - colore marrone - lunghezza grani 15-20 mm. - larghezza grani 11-12 mm. - sale 1,3-1,6 - rotti 10%.

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D.L. 109/92.
Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.
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. D.P.R. n.327 del 26.3.1980 art.67.
I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30.4.1962 e D.M. 21.3.1973 con successive modificazioni.

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.

GIARDINIERA conf. da kg. 5 ca. requisiti organolettici: colore delle verdure caratteristico delle varie specie; liquido di governo: limpido lievemente paglierino, odore e sapore fresco gradevole, retrogusti estranei assenti, consistenza croccante in tutte le verdure, pezzi macchiati assenti.

Requisiti chimico-fisici	Requis. batter.
* vuoto nello spazio di test N 200/500 a (mm kg)	
* sale P 1,5/2,5	Stab. N/21 gg.
* acidità in acido acetico N 3,10/3,40	
* anidride solforosa N 0/20	

Devono essere in contenitori riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27.1.1992.
Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.
La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30.4.1962 D.M. 21.3.1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata. saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18.2.1984: ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n.777 del 23.8.1982 G.U. n.298 del 28.10.1982.
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. D.P.R. n.327 del 26.3.1980 art.67.
I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti dalla legge n.283 del 30.4.1962 e D.M. 21.3.1973 con successive modificazioni.
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.

VERDURE TAGLIATE A FILETTI IN ACETO di vino - conf. da kg. 3 ca. requisiti organolettici, chimici, batteriologici (v. sopra- art.GIARDINIERA)

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE
Confez. da kg. 3 ca.
Requisiti organolettici:
Pezzatura (gr./kg.) n. 300/320/kg. prima della denocciolatura - colore verde caratteristico dei frutti raccolti a giusta maturazione - odore, sapore caratteristici gradevoli. Retrogusti estranei assenti.
Pezzatura soda compatta resistente allo schiacciamento. Difetti della piccola (colore, ferite, ecc.) assenti.
Requisiti chimico-fisici

* vuoto nello spazio di test (mm. Hg)	N 150/500
* sale sul vegetale	P 4,0/5,0
* PH sul vegetale	N 3,60/4,10

Requisiti batteriologici:
Stabilità mesofili V/21 gg

OLIVE NERE DENOCCIOLATE

Cobre nero corvino Conf. da kg. 3 ca.

Requisiti organolettici:

vedi olive verdi

Requisiti chimico-fisici

* vuoto nello spazio di test (mm. Hg) N 150/500
* sale sul vegetale P 1,0/4,0
* PH sul vegetale N 5,00/5,70
* fitofarmaci (residui) secondo quanto previsto dal D.M. 6-6-85
* glucometro ferroso sul vet. (ppm) N 0/300
* altri additivi assenti

Requisiti batteriologici:

Stabilità mesofili V/21 gg

Il contenuto in ogni scatola e/o barattolo deve rispondere 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 intattto, non spaccato nè spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.
Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal D.P.R. n.327/80 e dal D.L. 109 del 27.01.1992.
Per i prodotti conservati in scatola la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30.4.1962 D.M.21.3.1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18.2.1984 : ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n.777 del 23.8.1982 G.U. n.298 del 28.10.1982 e nel successivo D.L. 25.1.1992 n.108.

SUCCHI DI FRUTTA IN TETRAPACK O IN BOTTIGLIE DI VETRO DA CC. 125 O CC. 700 con e senza zucchero

Gusti: albicocca (40% polpa) - pera (50% polpa) - pesca (45% polpa) e altri.
La percentuale di polpa di frutta indicata per ogni gusto è quella minima. La qualità del prodotto da fornire dovrà essere conforme a quanto previsto nel D.P.R. 489 del 1-5-82 e successive eventuali modificazioni. Dovranno più in generale essere rispettate tutte le norme vigenti disciplinanti la qualità del prodotto e la sua produzione.
Il prodotto è quello definito dal D.P.R. n.489 18.5.1982 e successive modificazioni.
Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge n. 139 31.3.1980 art.1.
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
come da D.P.R. n.489 del 18.5.1982.
Il contenuto di ogni bottiglia 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.

FUNGHI CHAMPIGNON TAGLIATI AL NATURALE

Confez. da kg. 3 ca.

La qualità del prodotto da fornire dovrà essere conforme a quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge. Dovranno più in generale essere rispettate tutte le vigenti norme disciplinanti la qualità del prodotto e la sua produzione.

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge D.P.R.n.327 30.6.1980 art.64 e D.L. 109/92:
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
Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.
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. D.P.R. n.327 del 26.3.1980 art.67.
I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30.4.1962 e D.M.21.3.1973 con successive modificazioni.
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.

TRITO DI POLPA DI POMODORO

Confez. da kg. 3 ca.

La qualità del prodotto da fornire dovrà essere conforme a quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge. Dovranno più in generale essere rispettate tutte le vigenti norme disciplinanti la qualità del prodotto e la sua produzione.

CETRIOLI - CIPOLLINE ED ALTRE VERDURE SOTTOACETO

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 riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge D.P.R. n.327 30.6.1980 art.64 e D.L. 109/92.
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
Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata
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. D.P.R. n.327 del 26.3.1980 art. 67.

I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n.283 del 30.4.1962 e D.M.21.3.1973 con successive modificazioni.
(si veda anche l'articolo giardiniera)

FAGIOLI CANNELLINI AL NATURALE

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge D.P.R. n.327 30.6.1980 art.64 e D.L. 109/92:
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
Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.
Confezione da Kg.3
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. D.P.R. n.327 del 26.3.1980 art.67.
I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge, legge n. 283 del 30.4.1962 e D.M. 21.3.1973 con successive modificazioni.
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.

PEPERONI A FALDE

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge D.P.R. n.327 30.6.1980 art.64 e D.L. 109/92:
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
Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata
Confezioni da Kg.3
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.D.P.R.n.327 del 26.3.1980 art.67.
I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30.4.1962 e D.M. 21.3.1973 con successive modificazioni.
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.

I contenitori di tutti i prodotti forniti non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30-4-1962 e D.R. 21-3-1973 con successive modificazioni

TUTTI I PRODOTTI FORNITI DOVRANNO ESSERE CONFORMI A QUANTO DISPOSTO DALLA LEGGE 10-3-1969 N. 96 - D.P.R. 11-4-1975 N. 428 - D.M. 10-2-1990 Più in generale i prodotti forniti dovranno essere conformi dal punto di vista qualitativo a tutte le normative vigenti in materia.

SCHEDA 17 – Pane comune ed integrale

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	Totale quantità
Pane soffiato tipo rosetta g 40 / 60	
Pane Integrale soffiato tipo rosetta g 40 /60	

2) Caratteristiche merceologiche

PANE

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Il pane fresco, oggetto della presente gara, dovrà provenire preferibilmente da forno artigianale o industriale con sede di produzione nel comune di Ascoli Piceno, San Benedetto o limitrofi, ciò al fine di garantire la qualità tipica del pane locale. Il pane dovrà essere somministrato fresco, non caldo, ne' riscaldato. Nel caso in cui sia somministrato caldo e' facoltà dell'incaricato al ricevimento di differire la pesatura fino a completo raffreddamento, ovvero di accettarlo con una riduzione del 4% (quattro per cento) sul peso complessivo. La consegna delle merci e l'espletamento del servizio dovranno essere effettuate nella quantità, tempo, ore stabilite e secondo le modalità indicate da..... La parte fornitrice deve effettuare la consegna o le consegne a proprio rischio, assumendo a proprio carico le spese di ogni natura (imballo, assicurazione, facchinaggio, trasporto, ecc.), IVA a norma di legge. Sono pure ad esclusivo carico del fornitore tutte le pratiche relative alla fornitura o all'espletamento del servizio riguardanti la regolare e completa osservanza delle leggi e dei regolamenti (anche sanitari). Di ciò egli risponde in proprio sollevando l'Ente da ogni qualsivoglia responsabilità o turbativa. All'atto di ogni singola consegna potranno essere prelevati a cura degli organi preposti alla ricezione dei generi alimentari, campioni dei prodotti forniti al fine di sottoporli ad analisi presso il competente laboratorio Bromatologico (Università o P.M.P.). I quantitativi occorrenti giornalmente verranno ordinati dagli addetti di cucina che nella richiesta specificheranno la quantità. **Il pane deve essere confezionato a pezzi singoli con involucro (a norma di legge) microforato.** Pezzatura da gr. 40-100. Formati: rosetta o panino.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:
- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21.3.1973, D.M. 25.6.1981 e D.M. 26.4.1993;

- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della L. 4.7.1960 n. 580/67. Può essere data facoltà alla Ditta di sostituire i recipienti suddetti con cartoni rigidi a perdere. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 20 L. 580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

PANE COMUNE

Prodotto con farine tipo 0, 00, seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 luglio 1967 n.580 titolo III art.14, con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art.19. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, art.7 legge n.580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane e' quello previsto dalla legge n.580/67 art.16 e precisamente:

- pezzature fino a 100 gr. massimo 29%

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;

- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;

- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;

- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

PANE INTEGRALE

Il pane integrale, a pasta molle, nei diversi formati e pezzature come sopra indicate dovrà essere prodotto con farina integrale ed essere confezionato analogamente al pane comune. La farina da destinarsi alla produzione del pane comune deve essere di grano tenero tipo "O", non deve contenere pi- del 14,50% di acqua ed avere i seguenti valori riferiti a sostanza secca: ceneri max 0,65%, cellulosa max 0,20%, glutine secco non inferiore al 9%. La farina da destinarsi alla produzione di pane integrale deve essere farina integrale di grano tenero, non deve contenere pi- del 14,5% di acqua ed avere i seguenti valori riferiti alla sostanza secca: ceneri max 1,80%, cellulosa max 1,80%. Le farine dovranno essere conformi alle prescrizioni di cui alla Legge n. 580 del 4.7.1967 e successive modifiche ed integrazioni, essere esenti da residui antiparassitari, metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, non debbono essere avariate, mal conservate e non debbono aver subito alcun trattamento con agenti chimici e fisici.

PANE ALL'OLIO

Il pane deve essere a lievitazione naturale, con aggiunta di un massimo del 3,5% di sostanza grassa rappresentata da olio vergine di oliva. Deve essere posto in vendita con diciture che indichino l'ingrediente aggiunto. Vedi requisiti pane comune. Il contenuto in

umidità massimo tollerato nel pane e' quello previsto dalla legge n.580/67 art.16 e precisamente:- pezzatura fino a 100 gr. massimo 29% Si richiede il formato barillino.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro in confezioni da Kg.5. Gusto e aroma vedi pane comune.

SCHEDA 18 – Pasta di semola, all'uovo, ripiena

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	Totale quantità
Pasta di semola kg. 5	
Pasta all'uovo Kg. 1	
Pasta ripiena Kg. 1	

2)Caratteristiche merceologiche

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione ed acidità riportate nella legge n.580/67 titolo IV art.28 e 29 e successive modificazioni previste nella legge n.440 8 giugno 1971.

La pasta di semola di grano duro deve essere confezionata con sfarinato di semola di grano duro con caratteristiche di cui all'art. 9 della Legge 580 del 4.7.1967 e successive modificazioni La pasta di semola di grano duro sarà ottenuta dalla trafilazione o dalla laminazione e successivi essicamenti 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%

- ceneri 0,70-0,90 su cento parti di sostanza secca

- cellulosa 0,20-0,45 su cento parti di sostanza secca

- sostanze azotate (azotox5,70) minimo 12%

- acidità massima 5%

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.

La pasta sarà consegnate alle dispense in perfetto stato di conservazione, avrà odore gradevole, aspetto uniforme, ben "scolpita", e se sottoposta alla pressione digitale o con utensile apposito dovrà fratturarsi similmente al vetro. Dovrà offrire elevata resistenza alla cottura. Non saranno accettate confezioni di pasta con odori impropri, specie di "vecchio" o di rancido o con presenza di iniziali muffe o di altri difetti quali: deformità, venature, crepe, frantumazioni, punti bianchi, punti neri, infestata da insetti, aree di disidratazione. Dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni ed a quelle che venissero emanate nel corso della fornitura:

In particolare dovrà corrispondere ai seguenti requisiti:

- stato di perfetta conservazione, odore e sapore gradevoli, che non denuncino rancidità o presenza di muffa od impurità;

- aspetto uniforme;

- resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con suono secco e con frattura vitrea, non farinosa;

- resistenza alla cottura;

- sottoposta all'analisi chimica non dovrà presentare una umidità superiore al 12,50%, né una percentuale di sostanze azotate inferiore al 12%. L'acidità in gradi non dovrà superare il 5%.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste nelle schede allegate.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

a) tempo di cottura;

b) resa (aumento di peso con la cottura).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

CARATTERISTICHE DI COMPOSIZIONE della pasta di semola di grano duro:

- semola, acqua.

- antiparassitari nei limiti stabiliti dall'art.5 comma H della Legge 283, della circolare Ministeriale n.42 del 12/10/85, dall'OM del 6/6/85 e successive modifiche ed integrazioni

- metalli pesanti:

Pb < 0,50 ppm

Cd < 0,07 ppm

-STD microbiologici:

aerobi totali massimo 100.000 u.f.c./g enterobatteri massimo 10 u.f.c./g salmonella assenti in 25 g

- muffe massimo 500 u.f.c./g

- Filth-Test massimo 20 frammenti/50 g

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO CON L'AGGIUNTA DI GLUTINE VITALE DI FRUMENTO.

CARATTERISTICHE DI COMPOSIZIONE della pasta di semola di grano duro con l'aggiunta di glutine vitale di frumento: semola, acqua, glutine vitale di frumento.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO:

- chimico fisiche

umidità massima 12,50%

ceneri ss massimo 0,9%

proteine (Nx5,7) ss minimo 15%

acidità ss massimo 4°

grano tenero nei limiti previsti dalla ricetta

- antiparassitari

nei limiti stabiliti dall'art.5 comma H della Legge 283, della circolare Ministeriale n.42 del 12/10/85, dall'OM del 6/6/85 e successive modifiche ed integrazioni

- metalli pesanti

Pb < 0,50 ppm

Cd < 0,07 ppm

STD microbiologici

aerobi totali massimo 100.000 u.f.c./g enterobatteri massimo 10 u.f.c./g salmonella assenti in 25 g

muffe massimo 500 u.f.c./g

Filth-Test

massimo 20 frammenti/50 g

Organolettiche di presentazione

aspetto omogeneo, frattura vitrea

sapore gradevole

odore gradevole

colore ambrato

La pasta e' caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento peso, un basso sedimento (inf. in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

Conservazione minima 24 mesi.

PASTE SECCHE ALL'UOVO

La pasta all'uovo deve essere ottenuta con essere ottenuta con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno 4 uova fresche di gallina che abbiano un peso complessivo non inferiore a gr. 200 per ogni kg. di farina. La pasta all'uovo di semola deve avere le seguenti caratteristiche:

umidità massima 12,50%

- ceneri da 0,85 a 1,10 su cento parti di sostanza secca

- cellulosa 0,20 - 0,45 su cento parti di sostanza secca

- sostanze azotate contenuto minimo 12,50%

- acidità massima 5%

L'estratto etereo e l'estratto alcoolico non debbono essere inferiori rispettivamente a gr. 2,80 ed a gr. 4,00 riferiti a 100 parti di sostanza secca. Il contenuto degli steroli non deve essere inferiore a gr. 0,15 su cento parti di sostanza secca. La pasta deve essere di aspetto uniforme, corrispondere alla vigente normativa nazionale e comunitaria e deve avere tutti i requisiti indicati per la pasta di semola di grano duro. La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola). Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

- antiparassitari nei limiti stabiliti dall'art.5 comma H della Legge 283, della circolare Ministeriale n.42 del 12/10/85, dall'OM del 6/6/85 e successive modifiche ed integrazioni

- metalli pesanti

Pb < 0,50 ppm

Cd < 0,07 ppm

STD microbiologici

aerobi totali:

massimo 10.000 u.f.c./g su 3 u.c.

massimo 1.000.000 u.f.c./g su 2 u.c.

staf. coag.+ massimo 100 u.f.c./g su 3 u.c.

massimo 1.000 u.f.c./g su 2 u.c.

salmonella assenti in 25 g

muffe massimo 100 u.f.c./g

Filth-Test

massimo 20 frammenti/50 g

Organolettiche di presentazione

aspetto omogeneo

sapore gradevole

odore gradevole

colore giallo

La pasta e' caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento peso, un basso sedimento (inf. in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto. Conservazione minima 24 mesi. Tutta la pasta deve essere in confezioni chiuse da Kg.3 a Kg. 5. I vari formati della pasta saranno concordati con i responsabili degli Ospedali dipendenti dell'Azienda Usl. La produzione, la conservazione e la distribuzione dovranno avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dal D.P.R. 26.3.80 n. 327. L'etichettatura come previsto dal DLG 27.1.1992 n. 109. La pasta sia di semola che all'uovo come descritte debbono essere conferite alle dispense dell'Azienda Usl in confezioni sigillate trasparenti del peso di kg. 3/5. Gli imballaggi primari, costruiti con materiale idoneo per alimenti dovranno recare il nome della ditta produttrice, la sede dello stabilimento di lavorazione, il peso netto, la data di produzione - confezionamento e quella della scadenza. Gli eventuali imballaggi secondari (cartoni) debbono essere integri, non manomessi, senza imbrattamenti di sorta e riportare il numero delle confezioni contenute. Per eventuali accertamenti sul prodotto "pasta" sono valide le norme della parte generale del capitolato, tuttavia l'Azienda Usl si riserva di far eseguire in qualunque tempo, durante il periodo della fornitura, visite od ispezioni negli stabilimenti del produttore o nei magazzini del fornitore. Si riserva la facoltà di prelevare campioni di materia prima (farine) o di impasto fresco da sottoporsi ad

accertamenti di laboratorio per constatarne la rispondenza ai quesiti posti e sottoscritti nel capitolato speciale.

Prove di cottura:

Il peso ed il volume della pasta dovranno aumentare sensibilmente durante la cottura; sottoposta alla cottura (50 gr. di pasta falli bollire in 500 cc. di acqua contenenti gr. 2,5 di sale per 15 minuti) la pasta non dovrà presentarsi né spappolata né spaccata; l'acqua di cottura non deve essere né torbida né lattiginosa; il sedimento in essa contenuto, una volta lasciato a riposo per almeno un'ora, non deve superare il 10% per i formati di pasta lunga ed il 12% per i formati di pasta corta da asciutto.

PASTA FRESCA RIPIENA NEL FORMATO TORTELLINO DA BRODO

di lavorazione artigianale

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

I prodotti di cui al presente gruppo debbono essere di produzione tipica locale, fatti esclusivamente con il ripieno sotto descritto, ogni altro ingrediente assente.

Tortellini da brodo con ripieno di carne:

Carne magra bovina: scanello	27%
Carne magra suino: traculo o lonza	30%
Mortadella	15%
Prosciutto crudo stagionato	17%
Grana padano esente da crosta	10%
Uova	1%
Sale e noce moscata	q.b.

Tolleranza piu' o meno 5% sul singolo ingrediente.

N.B. Tutte le carni crude fresche vanno rosolate.

Standard microbiologici come da Circ.Minister.Sanità n. 32 del 3/8/85.

N.B. RIGUARDO I FORMATI DELLA PASTA LE SCHEDE DESCRITTIVE ALLEGATE EVIDENZIANO LA RAPPRESENTAZIONE DEI FORMATI, COMUNEMENTE IMPIEGATI, A GRANDEZZA NATURALE CHE COSTITUISCONO IL PREVALENTE OGGETTO DELLA FORNITURA; A RICHIESTA DELL'AZIENDA TUTTUVIA LA DITTA SARA' TENUTA A FORNIRE ANCHE FORMATI DIVERSI.

La fornitura di pasta dovrà essere assicurata, per tutti i formati, in via preferenziale da unico produttore e comunque deve essere della stessa marca di quella campionata.

ORZO PERLATO

a) Deve provenire da coltivazione biologica nel rispetto del Reg. CEE n. 2092/91.
b) L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita, di colore bianco-giallo paglierino; non vi deve essere tracce di altri semi
c) Indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti, muffe.
d) Non deve contenere corpi estranei.
e) Dovrà essere confezionato in involucri trasparenti, sigillati, sottovuoto, senza rotture o difetti.
f) Non deve essere transgenico.
g) Le confezioni devono essere da gr 500/1000

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto ai sensi del regolamento CEE n.2092/91.

FARRO SEMIPERLATO

a) Proveniente da coltivazioni biologiche (Reg. CEE n. 2092/91).
b) Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita.
c) Indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti, muffe.
d) Non deve contenere corpi estranei.
e) Dovrà essere confezionato in involucri trasparenti, sigillati, sottovuoto, senza rotture o difetti.
f) Non deve essere transgenico.
g) Le confezioni devono essere da gr 500 /1000

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto ai sensi del regolamento CEE n.2092/91.

SCHEDA 19 - Patate in fiocchi e purè di patate surgelato

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	Totale quantità
patate in fiocchi gialle	

2) Caratteristiche merceologiche

PATATE IN FIOCCHI - GIALLE

Densità gr./litro + -1%
Umidità 8 max
Tolleranza 1%
Additivi ammessi dalle norme vigenti sui prodotti alimentari.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare cartella tecnica del prodotto contenente, tra l'altro, la carica batterica del prodotto, nonchè l'indicazione dei limiti di densità e umidità qualora questi siano difformi da quelli sopra indicati, pur dovendo essere perfettamente conformi alle norme in vigore.

I fiocchi non devono presentare impaccamenti o altri difetti, inoltre devono essere assenti da attacchi fungini o di insetti e privi di corpi estranei. La confezione deve essere adeguata per la protezione della disidratazione e dell'umidità, inoltre deve riportare le modalità d'uso e tutte le altre indicazioni previste dal D.P.R. n. 332 del 18 maggio 1982.

E' preferibile la patata europea e la confezione da 4 kg.

SCHEDA 20 – Pesce Conservato

SCHEDA 21 - Pesce surgelato

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	Totale quantità
Filetti platessa Pleuronectes	
Filetti nasello carbonaro interfoliati s/pelle porzion (Famiglia Merluccidi) gr.120/150	
Filetti di palombo Gr.120/150	
Filetti cernia Gr.120/150	
Filetti trota Gr.180/220	
Calamari Gr.20/40	
Seppia pulita	
Bastoncini di pesce di merluzzo precotti	
Cotolette di pesce Gr.75/80	
Polipetti moscardini eviscerati	
Filetti merluzzo porzionati s/pelle (Famiglia Gadidi) Gr.90/120	
Gamberetti sgusciati	
Cozze sgusciate	
Salmone intero	
Trote eviscerate	
Polpo	
Filetti di persico	
Filetti di salmone	
Filetto di halibut	

Gr.150/300	
Tranci di Stoccafisso/baccalà	
Tranci di tonno	
Scampi	
Code di gambero	
Branzino Gr.250	
Dentice Gr.250	
Misto surgelato per insalata di mare Da kg 1	
Misto di mare surgelato per risotto Da kg 1	

NOTA : La percentuale di glassatura (acqua di copertura stratificata) non deve superare il 20% e comunque, tale percentuale da indicare sulle confezioni non deve essere inclusa nel peso dichiarato. Su ogni confezione va indicato il peso netto e la relativa percentuale di glassatura. Il peso fatturato dovrà corrispondere al peso netto privato delle percentuali di glassatura. La stazione appaltante si riserva, nel caso lo stimi necessario, con cadenza mensile o bimestrale di effettuare controlli sulla percentuale di glassatura che verranno comunicati alla ditta la quale dovrà attenervisi per la fatturazione del peso netto.

CARATTERISTICHE
Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
Deve essere conforme al D.Lgs.531/92 e successive modificazioni.
La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a 18°C.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie:deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti;
deve essere integra ed esente da lacerazioni.
La forma deve essere quella tipica della specie.
L'odore deve essere gradevole.
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

FILETTI DI PLATESSA - singolarmente del n.3 non inferiori gr.80-1° qualità

Il pesce deve essere in buon stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche
e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formulare uno strato uniforme e continuo.
La forma deve essere quella tipica della specie.
L'odore deve essere gradevole.
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti non devono presentare:
-bruciature da freddo
-grumi di sangue
-pinne o resti di pinne
-pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle)
-residui di membrane/parete addominale
-colorazione anormale
-attacchi parassitari
Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
I filetti di platessa, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm.
E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.
Parametri chimici
TMA(Trimetilammina) 1mg/100g.
TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100 g.

Parametri fisici
Glassatura 20%, Calo peso 30%
Deve essere conforme alla normativa vigente.

FILETTI DI NASELLO CARBONARO INTERFOGLIATO S/PELLE (FAMIGLIA MERLUCCIDI) : Pezzatura minima gr.120/150

Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
La forma deve essere quella tipica della specie.
L'odore deve essere gradevole.
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
I filetti non devono presentare:
-bruciature da freddo
-pezzi di pelli (nei filetti dichiarati senza pelle)
-grumi di sangue
-pinne o resti di pinne
-residui di membrane/parete addominale
-colorazione anormale
-attacchi parassitari
Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
I filetti (dichiarati senza spine) non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

Parametri chimici
TMA (Trimetilammina) 1 mg/100g.
TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100 g.

Parametri fisici
Glassatura 20% , Calo peso 30 %
Deve essere conforme alla normativa vigente.

FILETTI DI HALIBUT di 1° qualità – gr. 150/300

Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
La forma deve essere quella tipica della specie.
L'odore deve essere gradevole.
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
I filetti non devono presentare:
-bruciature da freddo
-pezzi di pelli (nei filetti dichiarati senza pelle)
-grumi di sangue
-pinne o resti di pinne
-residui di membrane/parete addominale
-colorazione anormale
-attacchi parassitari
Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
I filetti (dichiarati senza spine) non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

Parametri chimici
TMA (Trimetilammina) 1 mg/100g.
TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100 g.

TRANCI DI PALOMBO - 1° qualità gr.120/150

Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie: deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti:
deve essere integra ed esente da lacerazioni.
La forma deve essere quella tipica della specie.
L'odore deve essere gradevole.
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
I tranci non devono presentare:
-bruciature da freddo
-grumi di sangue

-pinne o resti di pinne
-residui di membrane /parete addominale
-colorazione anormale
-attacchi parassitari
Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici
TMA (trimetilammina) 1mg/100 g.
TVN (basi azotate volatili) <30 mg/100g.

Parametri fisici
Glassatura 5%, calo peso 10 %
Deve essere conforme alla normativa vigente.

FILETTI DI CERNIA 1° qualità -gr.120/150

Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
La forma deve essere quella tipica della specie.
L'odore deve essere gradevole.
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
I filetti non devono presentare:
-bruciature da freddo
-grumi di sangue
-pinne o resti di pinne
-pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle)
-residui di membrane/parete addominale
-colorazione anormale
-attacchi parassitari
Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante
I filetti dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm.
E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

Parametri chimici
TMA (Trimetilammina) 1mg/100 g
TVN (basi azotate volatili) <30 mg/100 g.

Parametri fisici
Glassatura 20%, calo peso 30%
Deve essere conforme alla normativa vigente.

FILETTI di TROTA di 1° qualità gr.180/220

CALAMARI pezzatura gr.20/40 **di 1° qualità**

SEPPIA PULITA pezzatura gr.20/40 **di 1° qualità**

Caratteristiche comuni:
I molluschi congelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18° C.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie: deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti:
deve essere integra ed esente da lacerazioni.
La forma deve essere quella tipica della specie.
L'odore deve essere gradevole.
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
Devono presentare:
-odore di fresco
-colore vivido e lucente:
-consistenza delle carni soda.

BASTONCINI DI PESCE DI MERLUZZO PRECOTTI di 1° qualità

COTOLETTE DI PESCE
Cotolette panate pezzatura gr.75/80; prodotto ottenuto da filetti di merluzzo o nasello opportunamente panati, prefritti e surgelati, pronti per la cottura.
Ingredienti: merluzzo, pane grattato, olio vegetale, cetrioli sottaceto, sale, formaggio, spezie, farina di frumento, aromi naturali.
Glassatura:assente
Etichettatura:ai sensi della normativa vigente.

POLIPETTI MOSCARDINI EVISCERATI

I molluschi devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie: deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti:
deve essere integra ed esente da lacerazioni.
La forma deve essere quella tipica della specie.
L'odore deve essere gradevole.
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
Devono presentare:

-odore di fresco
-colore vivido e lucente
-consistenza delle carni soda.

FILETTI DI MERLUZZO PORZIONATI S/PELLE (FAMIGLIA GADIDI) PEZZATURA da gr. 90/120

Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
La forma deve essere quella tipica della specie.
L'odore deve essere gradevole.
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
I filetti non devono presentare:
-bruciature da freddo
-grumi di sangue
-pezzi di pelle
-pinne o resti di pinne
-residui di membrane/parete addominale
-colorazione anormale
-attacchi parassitari
Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm.
E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

Parametri chimici
TMA (Trimetilammina) 1mg/100g.
TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100 g.

Parametri fisici
Glassatura 20%, Calo peso 30%
Deve essere conforme alla normativa vigente.

GAMBERETTI SGUSCIATI

I molluschi devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche
organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie: deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti:
deve essere integra ed esente da lacerazioni.
La forma deve essere quella tipica della specie .

L'odore deve essere gradevole.
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
Devono presentare
-odore di fresco
-colore vivido e lucente
-consistenza delle carni soda.

VONGOLE SGUSCIATE E COZZE SGUSCIATE

I molluschi devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.
La forma deve essere quella tipica della specie.
L'odore deve essere gradevole.
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
Devono presentare:-
-odore di fresco
-colore vivido e lucente
-consistenza delle carni soda.

BRANZINO di 1° qualità, pezzatura gr.250

DENTICE di 1° qualità, pezzatura gr.250

Caratteristiche comuni :il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie: deve essere tesa e ben aderente ai tessuti
sottostanti.
deve essere integra ed esente da lacerazioni.
La forma deve essere quella tipica della specie.
L'odore deve essere gradevole
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
I pesci eviscerati non devono presentare:
-alterazioni di forma
-eccessiva disidratazione o bruciature da freddo:
-colorazioni anormali
-lesioni cutanee
-odori anormali
-tagli nelle cavità addominali
-resti di visceri
-ventre rotto o lische ventrali distaccate

-lavaggio insufficiente.

SALMONE INTERO

Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiorea -18°C.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
La pelle deve presentare colorazioni tipiche della specie: deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti:
deve essere integra ed esente da lacerazioni.
La forma deve essere quella tipica della specie.
L'odore deve essere gradevole
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha
raggiunto quella ambiente.
I pesci eviscerati non devono presentare:
-alterazioni di forma
-eccessiva disidratazione o bruciatura da freddo
-colorazioni anormali
-lesioni cutanee
-odori anormali
-tagli nelle cavità addominali
-resti di visceri
-ventre rotto o lische ventrali distaccate
-lavaggio insufficiente

TROTE EVISCERATE

Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
La pelle deve presentare colorazioni tipiche della specie: deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti: deve essere integra ed esente da lacerazioni.
La forma deve essere quella tipica della specie.
L'odore deve essere gradevole.
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
I pesci eviscerati non devono presentare:
-alterazioni di forma
-eccessiva disidratazione o bruciatura da freddo
-colorazioni anormali
-lesioni cutanee
-odori anormali
-tagli nelle cavità addominali

-resti di visceri
-ventre rotto o lische ventrali distaccate
-lavaggio insufficiente.

POLPO

I molluschi devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a - 18°C.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie: deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti: deve essere integra ed esente da lacerazioni.
La forma deve essere quella tipica della specie.
L'odore deve essere gradevole.
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha
raggiunto quella ambiente.
Devono presentare:
-odore di fresco
-colore vivido e lucente
-consistenza delle carni soda.

TRANCI DI TONNO

IL pesce deve essere in buono stato di conservazione , deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a - 18°C.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie: deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti:
deve essere integra ed esente da lacerazioni.
La forma deve essere quella tipica della specie.
L'odore deve essere gradevole.
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
I tranci non devono presentare:
-bruciature da freddo
-grumi di sangue-
-pinne o resti di pinne
-residui di membrane/parete addominale
-colorazione anormale
-attacchi parassitari
Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici

TMA (Trimetilammina) 1 mg/100g.
TVN (basi azotate volatili) <30 mg/100 g.

Parametri fisici
Glassatura 5%, Calo peso 10%
Deve essere conforme alla normativa vigente.

FILETTI DI PERSICO

Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie: deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti:
deve essere integra ed esente da lacerazioni.
La forma deve essere quella tipica della specie.
L'odore deve essere gradevole.
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
I filetti e i tranci non devono presentare:
-bruciature da freddo
-grumi di sangue
-pinne e resti di pinne
-residui di membrane/parete addominale
-.colorazione anormale
-attacchi parassitari.
Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
I filetti (dichiarati senza spine) non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

Parametri chimici

TMA (Trimetilammina) 1mg/100g.
TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100 g.

Parametri fisici

Glassatura 20 %, Calo peso 30% (per i filetti)
Deve essere conforme alla normativa vigente.

FILETTI DI LIMANDA

Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

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

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti non devono presentare:

-grumi di sangue

-pinne o resti di pinne,

-residui di membrane/parete addominale

-colorazione anormale

-attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (italiana o nord Europa etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di limanda non devono essere inferiori a 80 g. corrispondenti alla cat.n.3

Nei filetti di limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina.

Parametri chimici

TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g.

TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100 g.

Parametri fisici

Glassatura 20 %, Calo peso 30 %

Deve essere conforme alla normativa vigente.

FILETTI DI SALMONE

Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.
La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie: deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti:
deve essere integra ed esente da lacerazioni.
La forma deve essere quella tipica della specie.
L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
I filetti e i tranci non devono presentare:
-bruciature da freddo
-grumi di sangue
-pinne o resti di pinne
-residui di membrane /parete addominale.
-colorazione anormale,
-attacchi parassitari
Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore 5 mm.

Parametri chimici
TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g.
TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100 g.

Parametri fisici
Glassatura 20%, calo peso 30% (per i filetti)
Deve essere conforme alla normativa vigente.

PREPARATO PER RISOTTO
confezioni da KG.1

Devono presentare:
-odore di fresco
-colore vivido e lucente
-consistenza della carne soda
-i molluschi devono essere ben mondati
-devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

MISTO PESCE SURGELATO PER INSALATA DI MARE

Composizione:

Totani 25 %
Cozze 14 %
Ciuffi di seppie 17 %
polipetti 17 %
seppioline 17 %
gamberetti sgusciati 10 %

NASELLO - PESCE INTERO

Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a - 18°C.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti,
deve essere integra ed esente da lacerazioni
La forma deve essere quella tipica della specie
L'odore deve essere gradevole
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
I pesci eviscerati non devono presentare:
-alterazioni di forma
-eccessiva disidratazione o bruciature da freddo
-colorazioni anormali
-lesioni cutanee
-odori anormali
-tagli nelle cavità addominali
-resti di visceri
-ventre rotto o lische ventrali distaccate
-lavaggio insufficiente

La tecnica di surgelazione e di conservazione deve avvenire secondo i più aggiornati sistemi razionali, per cui le caratteristiche organolettiche dei prodotti dovranno risultare inalterate.
La conservazione al momento della consegna non deve superare i 6 mesi. Il prodotto non deve presentare alterazioni di colore, odore e sapore; il tessuto muscolare dei pesci deve essere di colorito chiaro ed esente da suffuzioni di colorito marrone per formazione di metamioglobina; i grassi non debbono avere subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali debbono essere esenti da "bruciature da congelazione" (da freddo) come pure da ammuffimenti e da sapori anormali.

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

I filetti non devono presentare:
- grumi di sangue
- pinne o resti di pinne
- residui di membrane / parete addominale
- attacchi parassitari

La pezzatura deve essere omogenea e costante.
Nei filetti di Platessa non è ammessa la presenza di alcuna spina e/o lisca.
I restanti filetti non devono presentare spine superiori a 5 mm.

PH	> 6,2 - 7
TMA (trimetilammina)	1 mg./100 gr.
TVN (Basi azotate volatili)	> 30 mg./100 gr.

REQUISITI ANALITICI
LIMITI MICROBIOLOGICI PER I SURGELATI

DETERMINAZIONE ANALITICA	LIMITI

Carica microbica totale (aerobi mesofili)	300.000/g
Coliformi	< 1.000/g.
Escherichia coli	< 10/g. (assente in 0,1 g.)
Anaerobi solfito riduttori (forme vegetative e spore) (incubazione a + 46° C)	< 30/g.
Stafilococco aureo	< 100/g. (assente in 0,01g.)
Salmonella e listeria	assente in 25 g.
Vibrioni patogeni	Assenti
FONTE: Circolare Ministeriale n. 81 del 21-9-78	

PARAMETRI FISICI inerenti alla GLASSATURA	20%
CALO PESO	30%

Fonte:
D.L. 27-1-92 n. 109 (art. 1, art. 7)
Legge 5-8-81 n. 441 (art. 1, art. 3 e art. 4) D.P.R. 26-5-80 n. 391.
D.M. 15-6-71, Legge 283 del 30-4-62, D.P.R. n. 322 del 18-5-82.

Più in generale il prodotto che verrà fornito dovrà rispettare dal punto di vista qualitativo tutte le norme vigenti in materia.

SCHEDA 22 - Prodotti alimentari 1° Infanzia e dietetici

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	Totale quantità
Biscotti aproteici secchi conf. gr. 200 c.a.	
biscotti aproteici Wafers conf. gr. 150 c.a.	
Crema di riso conf. gr. 200 c.a.	
Omogeneizzati manzo- vasetti gr. 80	
Omogeneizzati pollo - vasetti gr. 80	
Omogeneizzati vitello - vasetti gr. 80	
Omogeneizzati coniglio - vasetti gr. 80	
Omogeneizzati prosciutto – vasetti gr. 80	
Omogeneizzati prugna – vasetti gr. 80	
Omogeneizzati mela – vasetti gr. 80	
Omogeneizzati pera – vasetti gr. 80	

Omogeneizzati banana/mela Vasetti gr. 80	
Omogeneizzati albicocca/mela Vasetti gr. 80	
Pane aproteico a fette conf. gr. 240 c.a.	
Pane senza sale da gr. 40 a gr. 100	
Pastina primi mesi glutinata conf. Osped. Asciutta – brodo	
Fette tostate ipoproteiche gr. 250 senza sale	
Fette tostate ipoproteiche gr. 250	
Pancarrè ipoproteico gr. 230	
Grissini ipoproteico conf. da gr.150	
Pasta aproteica conf. da gr. 500 (fusill,rigatini,penne,ditalini,chicchi)	
Olio MCT Confezioni da ml 240 netti	

(*) Il n. è rapportato a conf. da gr. 280

BISCOTTO PER LA PRIMA INFANZIA

Sono alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte.
Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge al D.Lgs 111 del 27.1.1992 e del D.P.R. n.578 del 30.5.53 sui prodotti dietetici e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.
Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs 111 del 27.1.1992 e cioè:
-denominazione di vendita accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari:
-elenco degli ingredienti:
-gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari.
-peso netto;
-termine minimo di conservazione,
-le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
-le istruzioni per l'uso
-il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g i 100 ml di prodotto (come da D.Lgs.n.77 del 16.2.1993)
-l'indicazione in Kilocalorie (Kcal) e in Kilojoules (kj) del valore energetico
-il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
-la sede dello stabilimento
-analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale);

BISCOTTI APROTEICI

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D.Lgs. 111
del 27.1.1992 e del D.P.R. n.578 del 30.5.53 sui prodotti dietetici.
Deve essere completamente assente il glutine ed il lattosio.
L'amido previsto negli ingredienti può provenire da:tapioca,mais,riso,soia.
Leconfezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 del
27.1.92 e cioè:
-denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari:
-elenco degli ingredienti;
-glielementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
-peso netto;
-termine minimo di conservazione;
-le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
-le istruzioni per l'uso
-il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (come da D.Lgs. n.77 del
16.2.1993)
-l'indicazione in Kilocalorie (Kcal) e in Kilojoules(Kj) del valore energetico
-il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE.
-la sede dello stabilimento
-analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale);

CREMA DI RISO

Prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte, è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte-
Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge al DLgs.111 del 27.1.1992 e del D.P.R.n.578 del 30.5.53 sui prodotti dietetici e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.
Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti al D.Lgs. 111 del 27.1.1992 e cioè:
-denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
-elenco degli ingredienti;
-gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari:
-peso netto;
-termine minimo di conservazione;
-le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
-le istruzioni per l'uso
-il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (come da D.Lgs.n.77 del 16.2.93)
-l'indicazione il Kilocalorie (Kcal) e in Kilojoules (Kj) del valore energetico

-il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE
-la sede dello stabilimento
-analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale);

FETTE BISCOTTATE APROTEICHE

Devono possedere requisiti atti a soddisfare il D.L. 27.1.1992 n.111 relativo ai prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare.
Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge n.327 del 29.3.1951 e al D.P.R. 30.5.1953 n.578 e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.
Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L.109 del 27.1.92 cioè:
-peso netto
-elenco degli ingredienti
-ditta produttrice
-modalità di preparazione
-analisi chimica del prodotto
-data di scadenza
-luogo di produzione etc.

FETTE BISCOTTATE SENZA SALE

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D.Lgs 111 del 27.1.1992 e del D.P.R. n.578 del 30.5.53 sui prodotti dietetici.
Gli ingredienti non devono contenere cloruro di sodio
Devono riportare la dicitura "indicate per diete iposodiche"
Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs.111 del 27.1.1992 e cioè:
-denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
-elenco degli ingredienti;
-gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali parti
colari;
-peso netto;
-termine minimo di conservazione;
-le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
-le istruzioni per l'uso;
-il tenore da carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (come da D.Lgs. n.77 del 16.2.1993)
-l'indicazione in Kilocalorie (Kcal) e in Kilojoules(Kj) del valore energetico
-il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
-la sede dello stabilimento
-analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

PANE SENZA SALE

Pane comune privo di sale da cucina (NaCl) aggiunto.

Per i requisiti vedesi capitolo PANE COMUNE.

OMOGENEIZZATI

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D.Lgs.111 del 27.1.1992 e del D.P.R. n.578 del 30.5.53 sui prodotti dietetici.
Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto.
Gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine, nè proteine del latte.
Le confezioni da 80 g. devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs.111del 27.1.1992 e cioè:

-denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
-elenco degli ingredienti;
-gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
-peso netto;
-termine minimo di conservazione;
-le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
le istruzioni per l'uso;

- il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (come da D.Lgs.n.77 del 16.2.1993)
- l'indicazione in Kilocalorie (Kcal) e in Kilojoules (Kj) del valore energetico
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- la sede dello stabilimento
- -analisi chimica del prodotto(composizione analitica centesimale);

LIOFILIZZATI DI CARNE E DI PESCE

CARATTERISTICHE Prodotti con carne liofilizzata di coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello oppure di pesce come plaressa trota nasello ecc. eventualmente addizionato con farina di riso e vitamine, è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte. Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge al D.Lgs. Ili del 27/01/1992 e del D.P.R. n.578 del 30/5/53 sui prodotti dietetici e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.
INFORMAZIONI Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere
SULLE CONFEZIONI ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e cioè:
- denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti m funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;
- il tenore di carboidrati, proteme e grassi espressi per lOOg o 100 mi di prodotto (come da

D.lgs. n.77 del 16/02/1993)
- l'indicazione in kilocalorie (Kcal) e in kilojoules (KJ) del valore energetico
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
- la sede dello stabilimento:
nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore, stabilito nella CEE;
la sede dello stabilimento;

PANE APROTEICO

Devono possedere requisiti atti a soddisfare il D.L. 27.1.1992 n.111 " relativo ai prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare"
Deve essere prodotto solo con farina di grano tenero deglutinata o con le seguenti farine, da sole o in miscela: riso, mais, soia.
Come prodotto dietetico è assoggettato alla legge n.327 del 29.3.1951 e al D.P.R. 30.5.1953 n.578 e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.
Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109 del 27.1.92 cioè:
-peso netto
-elenco degli ingredienti
-ditta produttrice
-modalità di preparazione
-analisi chimica del prodotto
-data di scadenza
-luogo di produzione etc.

PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA GLUTINATA

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D.Lgs.111
del 27.1.1992 e del D.P.R. n.578 del 30.5.53 sui prodotti dietetici.
Sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine"
Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs.111 del
27.1.1992 e cioè:
-denominazione di vendita, accompagnata dall'indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
-elenco degli ingredienti;
-gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
-peso netto;
-termine minimo di conservazione;
-le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
-le istruzioni per l'uso;
-il tenore di carboidrati, proteinee grassi espressi per 100 g o 100 ml. di prodotto (come da D.Lgs.n.77 del 16.2.1993)
-l'indicazione in Kilocalorie (Kcal) e in Kilojoules (kj) del valore energetico

-il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
-la sede dello stabilimento
-analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale);

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DEI PRODOTTI DIETETICI

Microrganismi (u.f.c./g)	Valore di riferimento
Aerobi mesofili	1 e 5
Coliformi totali	5,5 e 2
Stafilococco aureo	assente
Muffe	5 e 2

OLIO MCT

Miscela di trigliceridi ottenuti da acidi grassi a catena media rettilinea, contenente principalmente acidi grassi C5 e C10

SCHEDA 23 - Riso

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	Totale quantità
Riso fine Ribe "Parboiled"	

2) Caratteristiche merceologiche

RISO FINE RIBE A TRATTAMENTO PARBOILED

Deve rispondere ai requisiti della legge 18.3.1958 n.325 e 5.6.1962 n.56 nonchè al Decreto inerente la campagna relativa alla fornitura.
Non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.
Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.
Confezioni da Kg. 5 (cinque) netto

Più in generale la qualità, il confezionamento ed il trasporto di quanto fornito dovranno essere conformi alla Leggi vigenti ed alle eventuali modificazioni che potranno intervenire nel corso della fornitura.

SCHEDA 24 - Sale alimentare e industriale

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	Totale quantità
Sale alimentare fino essicato conf. da 1 kg. netto	
Sale alimentare grosso conf. da kg. 1 netto	
Sale alimentare medio-fino per conce conf. da kg. 10 netto	
Sale alimentare fino monodose Conf. da gr. 1 netto	
Sale per depurazione Conf. da kg 10 netto	

2) Caratteristiche merceologiche

Il sale che verrà fornito dovrà corrispondere a tutte le condizioni previste dalle leggi in vigore sia dal punto di vista qualitativo che in materia di commercializzazione.

Il sale ad uso commestibile è denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato".
Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

SCHEDA 25 - Salumi

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	Totale quantità
Prosciutto crudo di Parma dis.	
Prosciutto crudo disossato Fiocco	
Lonzino di maiale	
Prosciutto cotto	
Mortadella Bologna	
Pancetta	
Speck	
Bresaola	

2) Caratteristiche merceologiche

A) Qualità prescritta:

PROSCIUTTO CRUDO-PARMA DI SUINO DISOSSATO CONFEZIONATO SOTTOVUOTO: Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge n. 506 - 4 luglio 1970, - 13.2.1990 n.26 -D.M. 15.2.93 n.253 relative alla tutela della denominazione di origine. In particolare deve possedere le caratteristiche sintetizzate dall'art. 3 p. 1) e cioè:

- forma rotondeggiante, a coscia di pollo, privo della parte distale (piedino);

- colore rosa o rosso al taglio, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;

- carne di sapore delicato, dolce, fragrante e caratteristico.

In particolare la stagionatura richiesta dovrà essere compresa tra 14 e 16 mesi, in perfetto stato di conservazione e la pezzatura kg. 7-9 pressato, l'umidità calcolata sulla parte magra (regione anatomica bicipite) deve essere del 58/ 60%, il grasso intra-intermuscolare (regione anatomica bicipite) inferiore al 6%, le proteine comprese tra il 25-27%, il sale inferiore al 6, 7%; l'azoto non proteico sul totale (estraibile con acido tricloro acetico) inferiore al 31%.
Saranno quindi esclusi i prosciutti cosidetti "grassinati" ed aventi comunque una percentuale di grasso superiore a quella richiesta, o troppo salati.
Saranno parimenti esclusi i prosciutti che per la scarsa consistenza della carne e dei grassi, per il colorito anomalo delle carni stesse, per la mancanza del caratteristico aroma risultino non completamente maturi.
Il prodotto deve avere la targhetta-sigillo costituita da una corona circolare dove compaiono a rilievo la sigla C.P.P., la data di inizio della lavorazione, espressa con il mese (indicato con le prime tre lettere) e con l'anno indicato con le ultime due cifre in numeri arabi. I prodotti sopramenzionati devono essere marchiati PARMA in modo conforme al D.M. 9 Ottobre 1978, non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione e non dovranno presentare una "noce" di grasso eccessiva.
Sulla superficie della concia a 2/3 della linea immaginaria che congiunge il gambetto con la testa del femore lo spessore del grasso nel suo punto max dovrà essere compreso tra 2-3 cm.
Non devono risultare presenti nitrati ed additivi non consentiti dalla legge ed i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dalla legge, D.M. 31 Marzo 1965.
I prosciutti forniti dovranno provenire da non più di 5 produttori individuabili dal codice attribuito loro dal Consorzio di tutela ed inciso a fuoco alla base della corona (sigillo)

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO FIOCCO Prosciutto crudo ricavato dalla coscia di suino fresca, disossata, di forma caratteristica regolare in quanto leggermente pressato. Aspetto,colore al taglio: parte magra rossa uniforme, asciutta, non sierosa e parte grassa compatta di colore bianca rosata. Consistenza: compatta ma tenera e morbida al taglio. Odore e sapore: odore lievemente aromatico e sapore caratteristico, leggermente saporito. Peso kg. 3,5 circa. Forma: caratteristica e regolare a "goccia", leggermente appiattita, tondeggiante da un lato, affusolata alla estremità opposta. Sezione rettangolare ad angoli arrotondati.
La stagionatura richiesta dovrà essere compresa tra 14 e 16 mesi

LONZINO DI MAIALE Prodotto ottenuto da materia prima selezionate, unita a miscela di salagione, confezionata in budello a forma cilindrica, legata con spago "tipo Parma" o rivestita di rete elastica e posta a stagionare per oltre 50 giorni. Peso da kg. 1,2 a 2,00 circa. Forma diametro da 70na 120 mm. Superficie: totalmente secca. Colore: rosso carne.Sapore delicato di carne suina

PROSCIUTTO COTTO DI COSCIA DI SUINO: 1° Qualità, magro, ben prosciugato, morbido, succulento, ma non acquoso, senza polifosfati e senza caseinati, conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo "L"
Il prodotto deve provenire da suino maturo, di 1° qualità;
- l'esterno non deve presentare patine nè odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite e odore di rancido; non deve essere in eccesso, può essere preventivamente sgrassato.
- la qualità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- il valore delle proteine DELIPIDATE ottenuto mediante la formula

$$\frac{\text{Proteine tot.}}{100 - \text{grasso}}$$

della frazione muscolare non deve essere inferiore a 20,5%;
- la fetta deve essere compatta di colore rosa intenso senza eccessivi parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore alveolatura o altri difetti; (iridescenza-picchettatura)
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nella quantità consentita dal D.M. 31 Marzo 1965 e successive modificazioni e D.M. 28 Dicembre 1964 e successive modificazioni.
- Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, D.M. 21.3.73, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla coscia di suino): all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.
- Etichettatura conforme al D.L. 109/92
- Peso non inferiore a 7 Kg.
- Non deve essere un prodotto "RICOSTITUITO" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.
- L'aroma deve essere dolce, " di nocciole" e non acidulo.
- L'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 62/66%; i grassi devono essere il 6/10%.

MORTADELLA BOLOGNA: Puro suino - 1° qualità - forma cilindrica, dimensioni e sistema di lavorazone corrispondenti all'uso tradizionale, pezzatura kg. 10 c.a. senza polifosfati e senza farina di latte.
Le proteine devono essere 14,5% (minimo), il collagene 2,6% (max), il contenuto in H_2O (acqua) 53% (max);
- non deve avere perdite di grasso o gelatina;
- non deve presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presentati nella quantità consentite dal D.M. 21 Marzo 1965 e successive modificazioni e D.M. 28 Dicembre 1964 e successive modificazioni.

PANCETTA DI SUINO CRUDO ARROTOLATA: Senza cotenna, stagionata adeguatamente, poco drogata, dolce, di forma cilindrica di stagionatura non inferiore ad un mese e dichiarata;
Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli. Il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.
Il prodotto deve essere compatto senza eccessivi spazi all'interno. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. 31 Marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 Dicembre 1964 e successive modificazioni. conforme al DL537/92 e proveniente da uno stabilimento con bollo "L".

SPECK: Si intende preparato con tranci di coscia suina secondo tecniche tradizionali, a stagionatura minima di tre mesi. L'umidità deve essere compresa tra il 29 ed il 43%; le

proteine tra il 20 ed il 24%; i lipidi tra il 29 ed il 33%. Deve essere conforme al DL.537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo "L".

BRESAOLA: Deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina (fesa).
Il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 90 giorni. Non devono risultare additivi non consentiti ed i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente, D.M. 21 Marzo 1965 e successive modificazioni.
Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essicate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda senza zone di rammollimento.
Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.
L'umidità calcolata sulla parte magra, deve essere del 58-62%. -conforme al DL.537/92 e proveniente da uno stabilimento con bollo "L" -Grassi: 2-4%

Requisiti microbiologici:

Carica mesofila totale	< 10
Clostridi solfito riduttori	< 102
Germi patogeni	Assenti

Più in generale i prodotti forniti dovranno rispettare tutte le norme vigenti in materia.

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico riguardante:

a) composizione centesimale del prodotto;

1) contenuto in grasso -
2) contenuto in proteine -
3) contenuto in zuccheri -
4) contenuto in ceneri -
b) quantità e tipo di additivi e/o ingredienti particolari.

b) Accertamento del peso

I salumi dovranno essere forniti a peso netto. Le forniture dovranno corrispondere alla pezzatura e peso richiesti; eventuali eccedenze, non autorizzate, non saranno riconosciute e, pertanto, non pagate.
Agli effetti della fatturazione sono validi i pesi che verranno riscontrati in contraddittorio con il fornitore presso i magazzini di destinazione.

c) Trasporto

Il trasporto della merce deve essere eseguito con veicoli appositamente attrezzati, tenuti ben puliti ed esclusivamente destinati a tale uso, secondo quanto previsto dalle L.V. e successive modificazioni, nel corso della fornitura.

d) Imballaggi

Gli imballaggi dovranno essere conformi alle L.V. e successive modificazioni nel corso della fornitura.

e) Etichettatura

L'etichettatura dovrà essere effettuata in conformità alla L.V. e successive modificazioni nel corso della fornitura.

SCHEDA 26 - Tè Camomilla e prodotti solubili

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	Totale quantità
Tè filtro nudo da gr. 1,5 max gr. 2 –(prezzo riferito a conf. da 100 filtri)	
Camomilla filtro nudo da gr. 1,5 max – (prezzo riferito alla conf. da 100 filtri)	
Tè deteinato in filtri	
Tè solubile liofilizzato	

2) Caratteristiche merceologiche

TE'

Il Tè a foglia lunga dovrà corrispondere alla 1° qualità. Non dovrà aver subito alterazioni di ogni tipo e dovrà essere conforme a quanto previsto nel R.D. 3.8.1890 n. 7045 e alla Legge n. 283 del 30.4.1962 e successive modificazioni ed integrazioni nel corso della fornitura.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia etc.
inoltre non deve presentare sapore od odore estranei.
Le confezioni devono essere integre ed intatte.
Ogni sofisticazione è vietata, R.D.3.8.1890 n.7045.

TE' DETEINATO

Disciplinato dal D.M. 12.12.1979, il prodotto è sottoposto a trattamento effettuato mediante il solvente diclorometano avente le caratteristiche chimico-fisiche e di purezza previste dal decreto.
Il tè deteinato deve avere le seguenti caratteristiche:
-non deve contenere più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca:
-il residuo di diclorometano non deve superare le 15 ppm.
-il tenore di umidità deve essere tra il 6 e il 10%.

CAMOMILLA

Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.
Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

La Camomilla allo stato secco, dovrà essere di 1° qualità (solo capolini) e dovrà essere conforme alla Legge n. 1724 del 30.10.1940 e alla Legge n. 283 del 30.4.1962 e successive modificazioni ed integrazioni nel corso della fornitura.

Più in generale i prodotti che verranno forniti dovranno rispettare, dal punto di vista qualitativo, tutte le norme vigenti in materia.
Si esprime ove possibile preferenze per le confezioni da 50 o 100 filtri nudi. Più in generale i prodotti che verranno forniti dovranno rispettare dal punto di vista qualitativo tutte le norme vigenti in materia (DPR 470 del 16-2-73 - DPR 774 del 23-8-82 ecc. e successive modificazioni).

SCHEDA 27 - Tonno e sgombro

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	Totale quantità
tonno trancio intero latte da kg. 3 c.a. peso nominale E' preferibile la latta "tamburello" -	
tonno trancio intero scatola g 80 apertura strappo	
Tonno al naturale Scatola g 80 apertura strappo	
filetti di acciughe in olio	
filetti sgombro latte da 3 kg. c.a. peso nominale E' preferibile la latta "tamburello" -	

2) Caratteristiche merceologiche

TONNO TRANCIO INTERO

Il prodotto da fornire dovrà essere ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare del tonno propriamente detto, preparata a regola d'arte, da esemplari in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione scatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla grandezza della scatola, conservati in olio di oliva di ottime qualità. Dalla richiesta sono quindi esclusi tutti quei prodotti ottenuti dalla lavorazione dei prodotti di scarto del tonno, nonchè quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente "ventresca", benchè più pregiati.
Per "tonno propriamente detto" s'intendono tutte le specie maggiori della famiglia dei tunnidi, catturate allo stato adulto e cioè con un peso superiore ai 15 kg. per ogni esemplare.
Restano escluse, pertanto, l'alalunga o tonno bianco (thunnus alalunga), tutte le specie di tonnetti (futhynnus) e tombarelli (auxsis sp.) - (Legge 24.11.1981 n. 699).

Il tonno dovrà presentarsi in ottimo stato di conservazione; dovrà essere consistente, il trancio intero con fibre non sottoposte, di colore rosato uniforme senza macchie scure, di sapore gradevole caratteristiche di giusta salatura.

All'atto dell'apertura della scatola, il tonno dovrà risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva; non dovrà emanare odore sgradevole, da qualsiasi origine esso derivi; tolto dalla scatola e privato dell'olio, dovrà conservare anche un'ora dopo il suo normale colore, senza annerimenti nè viraggi di colore.
Il prodotto che si presentasse con colorazione biancastra tendente al verde, sarà senz'altro escluso.
Le scatole destinate a contenere il tonno debbono rispondere a tutti i requisiti di legge.

Per il tonno confezionato è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6% (R.D.1427/29).
Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero.
Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.
Nel caso di prodotto confezionato sott'olio può essere utilizzato olio di oliva oppure olio extra vergine d'oliva.
La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30.4.1962 D.M. 21.3.1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a
banda stagnata saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18.2.1984: ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n.777 del 23.8.1982, G.U. n.298 del 28.10.1982 e nel successivo D.L.25.1.1992 n.108.
I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30.4.1962 e D.M.21.3.1973 con successive modificazioni.
L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27.1.1992.
In base al Decreto Ministeriale del 9.12.1993 il contenuto massimo ammissibile di mercurio per il tonno è 1 mg/Kg.

FILETTI DI SGOMBRO

Il prodotto dovrà essere di primissima qualità, in ottimo stato di conservazione, di colore chiaro e all'atto dell'apertura della scatola dovrà risultare completamente immerso nell'olio d'oliva e tolto dalla stessa dovrà conservare anche un'ora dopo il suo normale colore e senza annerimenti nè viraggi di colore.
Le scatole destinate a contenere i filetti di sgombro debbono rispondere a tutti i requisiti di legge.

Le scatole, inoltre, ai sensi dell'art. 4 del R.D. 7.7.1927 n. 1548, dovranno portare a rilievo o litografate in modo indelebile, le seguenti dichiarazioni specifiche:

- prodotto contenuto
- peso netto
- nome del produttore
- qualità dell'olio impiegato per la conservazione
- luogo di produzione

E' fatto salvo quanto disposto con circolare 1102 del 3-9-59 del Ministero della Sanità.

Saranno rifiutate le scatole che presentino colaggio nel contenuto o che comunque siano ammaccate o deformate, con punti di ruggine o corrosioni.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30.4.1962 D. M.21.3.1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18.2.1984: ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n.777 del 23.8.1982, G.U.n.298 del 28.10.1982.
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. D.P.R. n.327 del 26.3.1980 art.67.
I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del
30.4.1962 e D.M.21.3.1973 con successive modificazioni.
L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27.1.1992.

FILETTI DI ACCIUGHE SOTT'OLIO

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.
Per i filetti di acciughe confezionate è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 5%(R.D.1427/29).
La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30.4.1962 D.M. 21.3.1973 e successive modificazioni: per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M.18.2.1984; ulteriori normative nel decreto del Presidente della Repubblica n.777 del 23.8.1982, G.U. n.298 del 28.10.1982.
I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge 283/62 e D.M. 21.3.1973 e successive modifiche.
L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 109 del 27.1.1992.

SCHEDA 28 - Uova intere pastorizzate

2) Caratteristiche merceologiche

Prodotto ottenuto dalla sgusciatura di uova fresche, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, a temperatura inferiore ai 4° C., di categoria A (le cui caratteristiche sono definite nel regolamento CEE n. 2772/75 del Consiglio del 29-10-75):
- assenza di additivi,conservanti e coloranti
- privo di impurità, calaze o pezzi di guscio o macchie di sangue
- assenza di odore rancido o estraneo, di sapore sgradevole o di retrogusti

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

Carica batterica totale (Mesofile anidica)	Max 5000 UFC - gr. (32° C. per 24°)
Coliformi totali	Max 10 UFC - gr. (32° C. per 24°)
Escherichie coli	assenti
Stafilococchi coagulasi +	assenti
Salmonelle	assenti
Listeria monocytogenes	assenti
Muffe e lieviti	Max 50 UFC - gr. (22° C. per 4 gg)
Psicrotrofi	Max 5000 UFC - gr. (7°C per 10 gg)

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Residuo secco a 105° C.%	24,00 - 24,5% (Refrettometrico a + 20°C)
PH	7,2 - 7,4
Colore (secondo scala Roche)	12 (rosso intenso)
Lipidi totali metodo Infra Alyzer	10,50% +- 05
Proteine %	11,00
Temperatura all'arrivo	+2/+4° C.

Più in generale il prodotto fornito dovrà rispettare, dal punto di vista qualitativo tutte le norme vigenti in materia.

I prodotti devono essere conformi a quanto prescritto dal D.L.4/2/1993 n.65.
Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti : devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.
I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere utilizzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto.
Per i prodotti refrigerati, in particolare, non deve essere superata la temperatura di + 4° C.
L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92.

SCHEDA 29 – Vino

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via orientativa nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	Totale quantità
vino bianco da lt. 0,250 bottiglie	
vino rosso da lt. 0.250 bottiglie	
vino bianco da lt. 1,5 bottiglie	

2) Caratteristiche merceologiche

Per quanto riguarda il **vino bianco**:
Vino bianco di pura uva, colore chiaro, di sapore morbido, sia frizzante che secco , prodotto in assoluta conformità a tutte le leggi vigenti in materia (D.P.R. 12.2.65 n. 162 e Regolamenti Comunitari CEE, n. 822/87, n. 338/79 con eventuali successive modificazioni ed integrazioni), confezionato in bottigliette da lt. 1/4 e bottiglie da lt. 1,5, ognuna chiusa con tappo a corona o a strappo e portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice, con indicata la gradazione alcolica complessiva del vino, che non deve essere inferiore a 10° per i vini emiliani ed agli 11° per i vini romagnoli.

Per quanto riguarda il **vino rosso**:

Vino rosso prodotto in assoluta conformità a tutte le leggi vigenti in materia (D.P.R. 12.2.65 n. 162 e in conformità ai Regolamenti Comunitari CEE n. 822/87, n. 338/79 con eventuali successive modificazioni ed integrazioni), confezionato in bottigliette da lt. 1/4 ognuna, chiuse con tappo a corona o a strappo e portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice con indicata la gradazione alcolica complessiva del vino che non deve essere inferiore a 10°.

L'etichettatura dovrà essere effettuata in conformità alle leggi vigenti e successive modificazioni nel corso della fornitura.

Più in generale i prodotti che verranno forniti dovranno rispettare, dal punto di vista qualitativo, tutte le norme vigenti in materia.

Le bottigliette vuote saranno a rendere ed il ritiro dal magazzino dell'Azienda Ospedaliera ed il relativo trasporto sono a carico e a spese del fornitore. La situazione del movimento vuoti non potrà essere fatturata ad ogni singola consegna o ritiro, ma solo a fine contratto.

BIRRA

Il prodotto viene definito dalla legge 16 agosto 1962 n.1354 e dal D.P.R. 30 dicembre 1970 n.1498.

Il prodotto definito birra non può avere un grado saccarometrico inferiore a 11. Inoltre il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore a 20 mg/litro e all'esame organolettico deve possedere colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici della birra. Sui recipienti deve essere riportata la denominazione del tipo di birra. E' vietato vendere confezioni aventi capacità diverse da quelle indicate dalla suddetta legge. Confezione a perdere

SCHEDA 30 - Zucchero

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via ordinaria nel sottorappresentato prospetto:

Descrizione	Totale quantità
Zucchero monodose	
Zucchero in pacchi kg. 1 cod.	

2) Caratteristiche merceologiche

ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto deve essere conforme alla legge n.139 del 31.3.1980
Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg.
Le confezioni devono riportare-legge 31.3.1980 n.139 :
-denominazione
-peso netto
-nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE
-la sede dello stabilimento produttore

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità
Le confezioni devono essere integre e a tenuta
Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test)
Le bustine monodose dovranno avere un peso di circa 6 gr.

SCHEDA 31 – Aromi e spezie

1) Quantità presunta

I quantitativi annui da fornire sono indicati in via ordinaria nel sottorappresentato prospetto:

confezioni da 1 kg

Descrizione	Totale quantità
Basilico in polvere	
Cannella macinata	
Chiodi di garofano interi	
Ginepro in bacche	
Maggiorana	
Noce moscata	
Origano	
Pepe Nero Macinato	
Peperoncino intero	
Zafferano in bustine gr.0,12	

2) Caratteristiche merceologiche
Devono rispondere ai requisiti previsti dal D:L: del 25.10.1992 , n. 107.
Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari /crittogame o insetti).
Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

ALTRI PRODOTTI
Altri prodotti non citati saranno concordati di volta in volta dalle A.S.U.R. competenti e dalla Ditta Aggiudicataria.

VALORI QUANTITATIVI DI DERRATE CHE DEBBONO CONCORRERE ALLA PRODUZIONE DEI SERVIZI DI TIPO NORMALE

Vengono indicati i quantitativi dei prodotti di più comune uso.
I valori si intendono riferiti, nei casi ove ciò abbia significato, a prodotto crudo e a prodotto mondato.

Prodotti per la prima colazione	
Confetture, marmellate o gelatine	g.25
Zucchero	n. 1 bustina
Fette biscottate	g. 30 (n. 4 fette)
Pane	g. 40
Biscotti secchi	g. 30
Latte di vacca intero/parz. scr.	g. 250
Caffè (una tazza da c.ca 50cc)	g. 4
Orzo tostato (una tazza da c.ca 50cc)	g. 5
Thè(una tazza da c.ca 100cc)	n. 1 bustina
Prodotti per il pranzo o la cena	
✓ **PRIMI PIATTI**	
Pasta di semola per asciutto	g. 100
Pasta di semola per minestra	g. 50
Pasta di semola per minestrone	g. 40
Pasta all'uovo per asciutto	g. 100
Pasta all'uovo per minestra	g. 50
Gnocchi sottovuoto	g. 250
Pasta ripiena con ricotta e spinaci	g. 150
Pastina glutinata	g. 50
Riso per risotto	g. 100
Riso in brodo	g. 60
Orzo, farro, lenticchie, fagioli secchi, ceci	g. 100
Semolino in brodo	g. 50
Brodo di carne, di estratto, vegetale	q.b.
✓ CONDIMENTI	
Ragù di carne	g. 50
Salsa di pomodoro	g. 50
Olio extravergine di oliva	g. 5
Burro	g. 10
Formaggio grattugiato	g. 5
Le grammature dei condimenti sopra riportate sono riferite a singola porzione	

✓ **SECONDI PIATTI**	
✓ CARNI	
Arrosto	g. 130
Lesso	g. 150
Brasato	g. 150
Svizzera	g. 130
Spezzatino	g. 150
Bistecca, fettina	g. 130
Costata, braciola con osso manzo	g. 160
Arista di maiale	g. 130
Scaloppina	g. 130
Fetta per cotoletta (vitello)	g. 130
Pollo arrosto o lesso (1/4)	g. 250
Petto di pollo o fesa di tacchino	g. 130
Coniglio	g. 250
Olio extravergine di oliva	g. 5
✓ PESCE	
Sogliola (limanda) surgelata	g. 200
Halibut	g. 200
Platessa	g. 200
Merluzzo	g. 200
Coda di rospo	g. 200
Calamari	g. 200
Seppie	g. 200
Olio extra vergine di olive	g. 5
Tonno sott'olio	g. 80
✓ SALUMI	
Prosciutto crudo di Parma	g. 80
Prosciutto cotto	g. 80
Affettati misti	g. 80
✓ UOVA	
Pastorizzate	g. 50-100
✓ FORMAGGI	
Mozzarella	g. 120
Ricotta di mucca	g. 150
Stracchino	g. 100
Fontina	g. 100
Caciotta	g. 100
Emmenthal (olandese o svizzero)	g. 100
Belpaese	g. 100
Provolone dolce	g. 100
Scamorza	g. 100
Formaggino	g. 30

✓ VERDURE	
Insalate verdi	g. 100
Carote	g. 150
Patate	g. 200
Patate per purea	g. 100
Zucchine	g. 200
Piselli o surgelati	g. 150
Fagioli	g. 150
Fagiolini	g. 200
Foglie verdi (spinaci, bietole, cicoria)	g. 300
Cavolfiore	g. 250
Pomodoro	g. 200
Finocchi	g. 150
Olio extravergine d'oliva	g. 10
Aceto e sale	q.b.
✓ FRUTTA	
Mele golden e pere	g. 150
Arancia	g. 150
Mandarini	g. 150
Banana	g. 150
Uva	g. 150
Kiwi	g. 150
Cocomero	g. 400
Melone	g. 200
Pesca	g. 150
✓ PANE	
Pane comune	g. 40/80
Pane integrale	g. 50/100
Panino all'olio	g. 40/80
Pane senza sale	g. 40/80
✓ BIBITE	
Acqua minerale naturale	cc. 500 x2
Acqua minerale gassata	cc. 500
Vino	cc. 250

N.B. Il condimento totale della giornata è di g. 40 di olio extravergine di oliva più g. 10 di burro (colazione) da suddividere come sopra indicato.

DIETETICO OSPEDALIERO

SIGLA	CARATTERE DIETOLOGICO	KCAL
1	**Ordinaria**	(2300)
2	**Liquida**	1700
3	**Semiliquida 1**	1600
4	**Semiliquida 2**	1900
5	**Semiliquida 3**	1900
6	**Lattea**	1800
7	**Astringente**	1650
8	**Preparazione al clisma**	1150
9	**Povera di scorie**	1900
10	**Pediatrica 1**	1200
11	**Pediatrica 2**	1800
12	**Post-operatoria 1**	700
13	**Post-operatoria 2**	1200
14	**Post-operatoria 3**	1750
15	**Post-operatoria 1 senza sale**	700
16	**Post-operatoria 2 senza sale**	1200
17	**Post-operatoria 3 senza sale**	1750
18	Ipocalorica	1400
19	Ipolipidica senza olio	1500
20	Ipocalorica-ipolipidica	1600
21	Diabete 1400	1400
22	Diabete 1600	1600
23	Diabete 1600 tenera	1600
24	Diabete 1800	1800
25	Diabete 2000	2000
26	Diabete 2200	2200
27	Diabete ipoproteica	1500
28	Iposodica 1500	1500
29	Iposodica 2000	2000
30	Ipoproteica 30 g.protidi	2000
31	Ipoproteica 40 g. protidi	1900
32	Ipoproteica 50 g. protidi	1900
33	Ipoproteica 30 g. protidi senza sale	2000
34	Ipoproteica 40 g. protidi senza sale	1900
35	Ipoproteica 50 g. protidi senza sale	1900
36	Ipoproteica senza prodotti aproteici	1650
37	Iperproteica 1900	1900
38	Iperproteica 2300	2300
39	Iperproteica 2200 ricca di fibre	2200

40	Senza glutine (celiachia)	2100
41	Latto-ovo-vegetariana	2300
42	Musulmana (senza carne suina)	2300
43	Ordinaria per R.S.A.	2300

L'azienda si riserva la possibilità di ordinare altre eventuali diete speciali a seconda del bisogno. La composizione bromatologica delle diete speciali sarà espressa previo accordo con il servizio di dietetica di questa azienda.