

# **ALLEGATO 1 b) TABELLE MERCEOLOGICHE**

## **TABELLE FOOD**

### **CONDIZIONI GENERALI**

#### **REQUISITI QUALITATIVI GENERALI**

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti;
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%.

#### **PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)**

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D.Lgs 61/10).

#### **PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)**

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

(Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D.Lgs 61/10).

#### **PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI**

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono "quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole. (D.Lgs. n° 173/98, D.M. 350/99).

#### **PRODOTTI PROVENIENTI DA TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ**

Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

#### **PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE**

L'agricoltura sociale (Legge 381/91) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo.

Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà

Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare" e ambientali.

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al lavoro dei disabili)
- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 - Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti).

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

Il Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica.

Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione, dai produttori ai consumatori.

Gli obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale", sono:

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

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale:

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

### **Elenco dei prodotti del commercio equo e solidale richiesti:**

- *banane*, quando presenti in menu;
- *quinoa*, quando presenti in menu;
- *cioccolato*, quando presenti in menu.

## **PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg CE 889/2008 e al D.L.vo 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica

Tali normative si riferiscono a:

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d) logo comunitario e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

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

#### **Elenco dei prodotti biologici richiesti:**

- ***frutta***, alternando le varie tipologie secondo la stagionalità;
- ***verdura***, alternando le varie tipologie secondo la stagionalità;
- ***legumi e cereali***, con varietà di tipologie;
- ***yogurt*** intero;
- ***olio extravergine di oliva***;
- ***latte intero vaccino o di capra fresco pastorizzato***;
- ***pasta di semola di grano duro (anche integrale), di kamut, di farro, di mais***;
- ***riso***, anche integrale;
- ***pane fresco***, di tipo "0" e di tipo "1", anche integrale, a basso contenuto di sodio; dovrà essere prodotto da un'Impresa locale, o comunque ubicata nelle adiacenze del territorio comunale, la cui localizzazione sarà indicata in sede di offerta tecnica;
- ***farina di grano tenero di tipo "1" o di tipo "0", farina di mais, farina di grano saraceno***;
- ***impasto lievitato per pizza***, prodotto con farina di tipo "0", acqua, olio extravergine di oliva, lievito, sale;
- ***biscotti secchi***;

- *pomodori pelati e passata di pomodoro;*
- *formaggi freschi: ricotta di mucca e di capra, mozzarella, primo sale, caprino, robiola, crescenza;*
- *uova pastorizzate;*
- *miele integrale;*
- *marmellata: confettura extra.*

## **CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI**

**Disponibili con regolarità nel corso dell'anno:** aromi, bietole o biete erbette, carote, cicoria o catalogna, cipolle, indivie, lattughe, patate, radicchio, sedano, spinaci

### **GENNAIO**

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, coste, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

### **FEBBRAIO**

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, verze.

### **MARZO**

Asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

### **APRILE**

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

### **MAGGIO**

Asparagi, carciofi, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

### **GIUGNO**

Asparagi, barbabietole, cavolfiori, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

### **LUGLIO**

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

### **AGOSTO**

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.

### **SETTEMBRE**

Barbabietole, broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca,

### **OTTOBRE**

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

### **NOVEMBRE**

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

#### ***DICEMBRE***

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, zucca.

### **CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI**

**Disponibili con regolarità nel corso dell'anno:** banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi

#### ***GENNAIO***

Arance, cachi, clementine, mandarini

#### ***FEBBRAIO***

Arance, clementine, kiwi, mandarini

#### ***MARZO***

Arance, kiwi

#### ***APRILE***

Arance, kiwi, nespole

#### ***MAGGIO***

Ciliege, fragole, kiwi, lamponi, nespole

#### ***GIUGNO***

Albicocche, ciliege, fichi, fragole, meloni, nespole, nettarine, susine

#### ***LUGLIO***

Albicocche, anguria, ciliege, fichi, fragole, meloni, nettarine, susine, pesche

#### ***AGOSTO***

Albicocche, anguria, fichi, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

#### ***SETTEMBRE***

Fichi, mapo, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

#### ***OTTOBRE***

Arance, cachi, clementine, mapo, uva

#### ***NOVEMBRE***

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo

#### ***DICEMBRE***

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo

### **PRODOTTI CARNEI**

## **BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO**

### **Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:
  - categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai 2 anni o femmine che non hanno figliato)
  - classe di conformazione: U
  - classe di ingrassamento: 2
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- 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 mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta

### **Tipologie richieste:**

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche
- tagli indicativamente richiesti: brione, aletta/cappello del prete, fesone da spalla, fesa, roastbeef, costata da roastbeef, geretto anteriore, punta di petto, reale, sottospalla, sottofesa, filetto, controfiletto, scamone, noce, magatello, pesce, geretto, ecc.

### **Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto

## **VITELLO E VITELLONE FRESCO REFRIGERATO**

### **Requisiti qualitativi:**

- Vitello: animali di età tra 0 e 8 mesi
- Deve provenire da carcasse appartenenti a:
  - categoria V
  - classe di conformazione: R
  - classe di ingrassamento: 2 o 3
- la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo
- Vitellone: animali tra 8 e 12 mesi
- Deve provenire da carcasse appartenenti a:
  - categoria Z
  - classe di conformazione: R
  - classe di ingrassamento: 2 o 3
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- 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 mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta

### **Tipologie richieste:**

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche
- tagli richiesti: lombo, nodino, ossobuco, pancia, fettine pretagliate, sottospalla, fesa, sottofesa, reale, fiocco di punta, geretto, aletta, traversino, scamone, noce, ecc.

### **Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto

## **SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO**

### **Requisiti qualitativi:**

- deve provenire da carcasse appartenenti a:
  - categoria di peso: L (light, leggero)
  - classe di carnosità: U
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa

### **Tipologie richieste:**

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche
- tagli richiesti: braciola, coppa disossata, lonza intera, lonza a fette, stinco, costine

### **Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto

## **AGNELLO E CAPRETTO FRESCO**

### **Requisiti qualitativi:**

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato

### **Tipologie richieste:**

- tagli richiesti: coscia disossata e non, lombo, spalla, costine

### **Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto

## **CONIGLIO FRESCO**

### **Requisiti qualitativi:**

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi

### **Tipologie richieste:**

- intero e senza testa
- intero a pezzi
- cosce anteriori e posteriori
- lombo

### **Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

## **POLLO FRESCO REFRIGERATO**

### **Requisiti qualitativi:**

- devono appartenere alla classe A
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.

- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali

### **Tipologie richieste:**

- *Pollo a busto (carcassa)*: animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata):
  - la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta
  - devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Devono essere privi di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le 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; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale
  - il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca
  - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture
- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso*:
  - Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
  - Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo
  - Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre
  - Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
  - devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata
  - devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica
  - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture
  - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti
- *Petto*:
  - devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle
  - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti

### **Confezionamento:**

- *Pollo a busto*: il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto
- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata
- *Petto*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

## **TACCHINO FRESCO REFRIGERATO**

### **Requisiti qualitativi:**

- deve appartenere alla Classe A
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti di riconosciuti C.E.
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o



filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali

- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti

#### **Tipologie richieste:**

- *Tacchino a busto (carcassa)*: animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata);
  - la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se in cassetta
  - devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata. La fesa, di peso non inferiore ai 4 kg
  - devono essere privi di testa e collo
  - i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale
- *Coscia, sovracoscia, fuso*:
  - Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
  - Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre
  - Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
  - le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata
  - le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica
  - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture
  - la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume su cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe
- *Fesa*:
  - fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole
  - la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata

#### **Confezionamento:**

- *a busto*: il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto
- *coscia, sovracoscia o fuso*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata
- *fesa*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

### **AFFETTATI**

#### **PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.**

##### **Requisiti qualitativi:**

- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta
- può presentare rari cristalli di tirosina
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido
- umidità max: 35-45 %  $\pm$  3%
- grassi max: 8-10 %  $\pm$  3%

##### **Tipologie richieste:**

- prodotto intero (non preaffettato)

**Confezionamento:**

- confezionato sottovuoto

**BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP****Requisiti qualitativi:**

- deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina
- il processo di stagionatura deve essere compreso tra le 4 e le 8 settimane
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento
- deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione
- umidità max: 65 % +/-3%
- grassi max: 7 % +/-3%

**Tipologie richieste:**

- prodotto intero (non preaffettato)

**Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto, se privata del budello

**PRODOTTI LATTIERO CASEARI****LATTE FRESCO PASTORIZZATO****Requisiti qualitativi:**

- deve essere di colore bianco o bianco ialino
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali

**Tipologie richieste:**

- latte fresco intero: grasso >3,2 % +/-3% , pH<6 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%

**Confezionamento:**

- tetrapack o bottiglia in PET

**YOGURT****Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- deve essere privo di edulcoranti
- yogurt "bianco": deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione
- pH: 3,5 – 4,5 +/-3%
- acidità:>40 °SH +/-3%

**Tipologie richieste:**

- yogurt intero

**Confezionamento:**

- confezioni unitarie da 125 g

**FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI****Requisiti qualitativi:**

- devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti

**Tipologie richieste:**

- mozzarella/ fiordilatte: umidità: <60 % +/-3%
- mozzarella di bufala DOP: umidità: min. 57% +/-3%, grasso: 54% s.s. +/-3%
- mozzarella per pizza in filoni o cubettata: umidità: < 60% +/-3%

**Confezionamento:**

- porzioni da 30 g, 60 g, 125 g, confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione
- filone intero o cubettata per pizza

**FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA****Requisiti qualitativi:**

- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato

**Tipologie richieste:**

- provolone: deve avere un periodo di stagionatura di min. 40-60 giorni
- scamorza / scamorza affumicata
- pecorino
- caciocavallo
- caciotta: da latte vaccino e/o latte di pecora. umidità: < 41% +/-3% (latte misto); umidità: < 43% +/-3% (latte vaccino); umidità: < 33% +/-3% (latte pecora); grasso: > 44 % +/-3%

**Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

**FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA****Requisiti qualitativi:**

- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono essere privi di carragenina

**Tipologie richieste:**

- crescenza: da puro latte vaccino fresco, umidità: < 59 % +/-3%, grasso: >50 % +/-3%
- formaggi freschi da tavola: da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro, umidità: < 60-70 % +/-3%, grasso: >50 % +/-3%

- formaggio di capra o pecora: di puro latte caprino o pecorino, formaggio fresco cremoso

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto
- monoporzioni da 50g - 80 g - 100g - 125g

**FORMAGGI A PASTA PRESSATA**

**Requisiti qualitativi:**

- non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono riportare indicazione sul tempo di stagionatura

**Tipologie richieste:**

- asiago DOP "pressato": deve avere una maturazione di 20/40 giorni, umidità:  $< 36\% \pm 3\%$ , grasso:  $>44\% \pm 3\%$
- asiago DOP "d'allevato": deve avere una maturazione di circa 1-2 anni, umidità:  $< 32\% \pm 3\%$ , grasso:  $>24\% \pm 3\%$
- montasio DOP: stagionatura di 2-3 mesi, grasso:  $>40\% \pm 3\%$
- fontina DOP: umidità:  $< 40\% \pm 3\%$ , grasso:  $>45\% \pm 3\%$
- casera DOP: umidità:  $< 41\% \pm 3\%$ , grasso:  $>34\% \pm 3\%$
- feta: il latte di capra non deve superare il 30% del totale

**Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

**FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTHAL, EMMENTALER, GROVIERA, FRIBURGO)**

**Requisiti qualitativi:**

- 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
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione
- umidità:  $< 35\% \pm 3\%$
- grasso:  $>45\% \pm 3\%$

**Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

**PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.**

**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente
- non devono presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- non devono contenere formaldeide residua

- devono avere un periodo di stagionatura di:
  - 15 - 18 mesi se “da tavola”
  - 18 - 24 mesi se “da grattugia”
- umidità: < 31 % +/-3%
- grasso: >32 % +/-3%

**Confezionamento:**

- forma intera o in tranci
- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci
- monoporzioni da 20 g

**FORMAGGI MOLLI CON CROSTA**

**Requisiti qualitativi:**

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

**Tipologie richieste:**

- taleggio DOP: stagionatura circa 40 giorni, umidità: < 40-50 % +/-3%, grasso: >48 % +/-3%
- quartirolo
- tomini stagionati
- pecorino
- italico: umidità: < 50 % +/-3%, grasso: >50 % +/-3%

**Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto/ATP/MAP per il prodotto presentato in tranci

**RICOTTA**

**Requisiti qualitativi:**

- deve essere prodotta con solo latte pastorizzato
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.

**Tipologie richieste:**

- ricotta vaccina
- ricotta di pecora
- ricotta mista
- ricotta fresca: umidità: < 72 % +/-3%
- ricotta salata: umidità: circa 50 % +/-3%

**Confezionamento:**

- confezione chiusa, deve garantire un'adeguata protezione al prodotto
- monoporzioni da 50g – 100g.
- forma intera da 1 o 1,5 kg

## **OVOPRODOTTI**

### **UOVA FRESCHE**

#### **Requisiti qualitativi:**

- uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria
- categoria qualitativa: A
- categoria di peso: L - grandi (>63 g)
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- germe: sviluppo impercettibile
- esente da odori anomali
- pH albume: 9 – 9,7 +/-3%
- pH tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%

#### **Confezionamento:**

- in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti

### **OVOPRODOTTI PASTORIZZATI**

#### **Requisiti qualitativi:**

- ottenuto da uova di gallina
- sottoposto 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
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge
- il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso
- il prodotto deve essere privo di conservanti e additivi

#### **Tipologie richieste:**

- uovo intero: pH>7 +/-0,3%
- tuorlo: pH>9 +/-0,3%
- albume: pH>6,4 +/-0,3%

#### **Confezionamento:**

- confezionamento in tetrabrick o bottiglie in PET

## **PRODOTTI ITTICI**

### **PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI**

#### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la nomenclatura commerciale

- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20%
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente a prodotto scongelato
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale, ecc.
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- *Pesci interi*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari
- *Pesci 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, attacchi parassitari; 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
- *Pesci tranci*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i tranci, devono presentare una sola spina centrale

#### **Tipologie richieste:**

- *Pesci interi eviscerati*: Coda di rospo 100/200g, sogliola 300g,
- *Pesci filetti*: nasello, platessa, salmone, merluzzo,
- *Pesci tranci*: merluzzo, tonno, palombo, pesce spada, salmone

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

### **FRUTTA FRESCA**

#### **Requisiti qualitativi:**

- mele, agrumi, kiwi, pesche e nettarine, pere, fragole, uva da tavola devono essere appartenenti alla I categoria; per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della I categoria
- intera, di buona qualità, deve essere stata raccolta con cura
- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili
- esente da danni da gelo o basse temperature
- priva di umidità esterna anormale
- esente da odori e/o sapori estranei
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti

#### **Tipologie richieste:**

- Agrumi: arance, mandarini, clementine, limoni, pompelmi
- Altra frutta: fragole, ciliegie, uva da tavola, albicocche, pesche e nettarine, prugne e susine, mele, pere, banane, cachi, cocomeri, meloni, kiwi

#### **Confezionamento:**

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto

## **PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI**

### **Requisiti qualitativi:**

- lattughe, indivie ricce e scarole, peperoni dolci e pomodori devono essere appartenenti alla I categoria; per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della I categoria
- interi e sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni
- puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili
- esenti da danni causati dal gelo
- privi di umidità esterna anormale
- privi di odori o sapori anormali
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti

### **Tipologie richieste:**

- Ortaggi a foglia: insalate, biette da costa o biette, biette erbette, spinaci, cavoli cappucci e verzotti, cavoli di Bruxelles
- Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio, porri
- Ortaggi a frutto: cetrioli, melanzane, peperoni dolci, pomodori, zucchine, zucche
- Altri ortaggi: asparagi, carote, cavolfiori, finocchi, sedani da coste
- erbe aromatiche fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, rucola, erba cipollina, basilico

### **Confezionamento:**

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto
- per le erbe aromatiche presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PET

## **PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI**

### **Requisiti qualitativi:**

- l'uso di verdure surgelate è permesso solo per spinaci in foglia e piselli; per le altre tipologie di verdure, l'uso di verdure surgelate è permesso solo quando non sono reperibili sul mercato le verdure fresche corrispondenti
- devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non devono presentare fisiopatie, scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti
- devono apparire non impaccata, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza del prodotto scongelato non deve essere legnosa, né apparire spappolato
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- calo peso: < 20% +/-3%

**Tipologie richieste** *(solo qualora non reperibili sul mercato le verdure fresche corrispondenti, tranne che per spinaci e piselli):*

- asparagi punte
- spinaci e erbette in foglia
- piselli sgranati e mangiatutto
- fagiolini fini
- melanzane cubetti
- cavolfiori rosette



- cavolini di bruxelles
- broccoli rosette

**Confezionamento:**

- deve garantire una protezione adeguata del prodotto

**PATATE**

**Requisiti qualitativi:**

- con morfologia uniforme
- con peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 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
- sane, 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 o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie
- esenti da danni prodotti dal gelo
- prive di umidità esterna anormale
- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto

**Tipologie richieste:**

Bintye Olanda, Bologna tradizionale, Francia, Novelle, Primura

**Confezionamento:**

- per partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei)
- per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e/o impiombate

**SPEZIE E CONDIMENTI**

**ERBE AROMATICHE FRESCHE E DISIDRATATE - SPEZIE**

**Requisiti qualitativi:**

- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

**Tipologie richieste:**

Intere e in polvere

- erbe aromatiche: origano, maggiorana, timo, menta, ecc.
- spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano

- zafferano

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

## **ZUCCHERO**

**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- se semolato, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

**Confezionamento:**

- zucchero semolato da 1 kg e da 25 kg
- zucchero semolato bustine monodose
- zucchero grezzo di canna bustine o da 1 kg
- zucchero impalpabile vanigliato

## **SALE FINE – GROSSO - IODATO**

**Requisiti qualitativi:**

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"
- è richiesto sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato"
- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

**Confezionamento:**

- sale grosso: confezioni da 1 - 5 – 10 kg
- sale fino: confezioni da 1 - 5 -10 kg e monoporzione da 1g circa
- sale iodato: confezioni da 200g – 1 kg e monoporzione da 1g circa
- sale iposodico: confezioni da 100g e 200g

## **OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE**

**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

**Tipologie richieste:**

- olio extravergine di oliva

**Confezionamento:**

- bottiglia in vetro o PET da 1 l

## **ACETO**

**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti
- acidità totale (ac. acetico): 6-12 % +/-3%

**Tipologie richieste:**

- aceto di vino rosso o bianco: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione
- aceto di mele: prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela
- aceto balsamico di Modena: ottenuto dalla fermentazione acetica del mosto di uve tipiche. Odore fragrante, complesso, ben amalgamato, persistente e penetrante, di evidente e gradevole acidità; sapore dolce e agro, vivo, franco, vellutato, ben equilibrato, con apprezzabile acidità, persistente

**Confezionamento:**

- Bottiglie in vetro o PET

**SCATOLAME****POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)****Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, e alla norma UNI 8876
- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti
- prodotti esclusivamente con pomodori San Marzano di produzione nazionale
- peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3%
- residuo Secco rifrattometrico: >8 °Brix

**Tipologie richieste:**

- interi
- non interi (a pezzettini)

**Confezionamento:**

- latte con protezione antiacidità, da circa 400g – 3 kg tetrapack da 1 kg.

**OLIVE IN SALAMOIA****Requisiti qualitativi:**

- ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione
- il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro

**Tipologie richieste:**

- verdi e nere
- intere, denocciolate, a rondelle

**Confezionamento:**

- latte o barattolo in vetro

**GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI**

## **FARINA BIANCA**

### **Requisiti qualitativi:**

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali

### **Tipologie richieste:**

Tipo 0:     umidità <14.5 % s.s.   +/-3%  
              ceneri <0.65 % s.s.   +/-3%  
              glutine secco >7 % s.s.   +/-3%

Tipo 1:     umidità <14.5 % s.s.   +/-3%  
              ceneri <0.80 % s.s.   +/-3%  
              glutine secco >7 % s.s.   +/-3%

### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto
- confezioni da 1kg – 5kg

## **FARINE DIVERSE**

### **Requisiti qualitativi:**

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali

### **Tipologie richieste:**

Indicativamente:

- farina gialla bramata di mais
- farina taragna: farina bramata di mais e farina di grano saraceno
- semolino
- fecola di patate: prodotta esclusivamente dalle patate
- maizena: amido ottenuto esclusivamente dal mais
- farina di ceci: ottenuta dalla sola macinazione di ceci
- farina di castagne: ottenuta dalla sola macinazione di castagne
- farina di mandorle: ottenuta dalla sola macinazione di mandorle

### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto
- confezioni da 250g – 500g – 1kg – 5kg

## **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, ANCHE INTEGRALE**

### **Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste

- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
  - tempo di cottura
  - resa (aumento di peso con la cottura)
- si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione collettiva; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti
- grado di spappolamento:  $< 6\% \pm 3\%$
- la pasta deve rimanere la dente dopo la doppia cottura

**Tipologie richieste:**

- tutti i principali formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- pasta di semola integrale di grano duro

**Confezionamento:**

- confezioni da 500g – 1 kg – 5 kg

**ALTRE PASTE**

**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti

**Tipologie richieste:**

- tutti i principali formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- pizzoccheri

**Confezionamento:**

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

**RISO, ANCHE INTEGRALE**

**Requisiti qualitativi:**

- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna

**Tipologie richieste:**

- Parboiled, Arborio, Baldo

**Confezionamento:**

- confezioni da 1kg – 5kg – 10kg, preferibilmente sottovuoto

**LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI**

**Requisiti qualitativi:**

- devono essere puliti e uniformemente essiccati

- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma)
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc)
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta

#### **Tipologie richieste:**

- legumi:
  - ceci
  - fagioli cannellini, borlotti
  - lenticchie piccole (tipo Castelluccio) o grandi;
  - misto legumi per zuppa o minestrone;
- cereali:
  - orzo perlato, farro, cereali misti, couscous, quinoa

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;

### **PANE FRESCO**

#### **Requisiti qualitativi:**

- prodotto con farine tipo 0 e 1; per il pane integrale produzione con farine integrali
- deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
  - crosta dorata e croccante
  - mollica morbida ma non collosa
  - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica
  - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro
  - non deve risultare duro alla masticazione
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

#### **Tipologie richieste:**

- pezzature, anche integrali, di circa 30-40-50-60-70g o 600-1000g

#### **Confezionamento:**

- in sacchi di carta a doppio strato o in ceste di plastica chiuse traforati

### **PANE GRATTUGIATO**

#### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo 0 e 1
- #### **BIBERON E SCALDABIBERON PER LATTANTI**
- deve essere privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti
  - deve essere privo di impurezze
  - deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

### **IMPASTO LIEVITANTE PER PIZZA**

#### **Requisiti qualitativi:**

- prodotto con farine tipo 0 e 1, olio extravergine di oliva, acqua, lievito, e sale, direttamente presso la cucina dell'asilo nido.
- deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammessa conservazione con il freddo od altre tecniche e successiva rigenerazione
- l'impasto non deve contenere strutto né altri grassi animali
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

## **BISCOTTI**

### **Requisiti qualitativi:**

- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova
- le materie grasse accettate sono: oli vegetali
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari grassi vegetali non idrogenati
- non sono ammessi additivi antiossidanti
- devono essere privi di sciroppo di glucosio-fruttosio
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali
- umidità: 4-6% s.s. +/-3%

### **Tipologie richieste:**

- biscotti secchi stampati
- biscotti frollini

### **Confezionamento:**

- confezione multi porzione

## **ALTRI PRODOTTI**

## **INFUSI**

### **Requisiti qualitativi:**

- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

### **Tipologie richieste:**

- the deteinato in filtri
- camomilla in filtri
- infusi alla frutta in filtri

### **Confezionamento:**

- bustine monodose

## **LIEVITO DI BIRRA O VANIGLIATO**

### **Requisiti qualitativi:**

- consistenza impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità

- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina

**Confezionamento:**

- cubetti da 25 grammi
- bustine monodose e pluridose

**MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA**

**Requisiti qualitativi:**

- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea o con agrumi interi o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida (extra frutta min 50%)
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida (extra frutta min 50%)
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza
- odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza
- non si devono riscontrare:
  - caramellizzazione, sineresi o cristallizzazione degli zuccheri
  - sapori estranei
  - ammuffimenti
  - presenza di materiali estranei

**Confezionamento:**

- vasetti in vetro o PET da 1kg

**MIELE**

**Requisiti qualitativi:**

- deve essere di produzione C.E.;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia
- deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze
- non deve essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione: 25 g,
- vasetti da 500g

**BEVANDE**

Spremute e succhi di frutta devono essere prodotti direttamente dalla cucina dell'asilo nido immediatamente prima della distribuzione. L'acqua utilizzata sarà quella dell'acquedotto comunale. In caso di problematiche di varia natura che sconsiglino l'uso dell'acqua pubblica, dovrà essere fornita acqua minerale adatta alla somministrazione alla prima infanzia.



## **PRODOTTI DIETETICI**

### **PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI**

#### **Requisiti qualitativi:**

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente (ad esclusione di pane e prodotti da forno)
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine (<20ppm) e il lattosio non deve superare lo 0,1%
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

#### **Tipologie richieste:**

Indicativamente:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente
- paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli
- pane e base per pizza
- prodotti preimpanati
- biscotti, fette biscottate, crackers, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT
- succhi di frutta

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

### **PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI**

#### **Requisiti qualitativi:**

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

#### **Tipologie richieste:**

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente
- paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli
- pane e base per pizza
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT
- bevande

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

## **PRODOTTI GLUTINATI**

### **Requisiti qualitativi:**

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine"
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

### **Tipologie richieste:**

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene

### **Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

## **PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI**

### **Requisiti qualitativi:**

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria
- devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

### **Tipologie richieste:**

- pane, base per pizza e pizza senza formaggio e derivati
- gnocchi di patate
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT

### **Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

## **PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI**

### **Requisiti qualitativi:**

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria
- devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

**Tipologie richieste:**

- gnocchi di patate
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

## **PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI**

### **Requisiti qualitativi:**

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- é un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte
- devono essere prodotti con semola di grano duro ed integratore proteico
- non devono presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

### **Tipologie richieste:**

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene e semolino
- pane e base per pizza
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT
- bevande

### **Confezionamento:**

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

## **PRODOTTI IPOSODICI**

### **Requisiti qualitativi:**

- devono essere conformi alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- non devono contenere cloruro di sodio
- devono riportare la dicitura "indicate per diete iposodiche"
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

### **Confezionamento:**

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto
- confezione monoporzione

## **PASTA DI MAIS, PASTA DI FARRO, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT**

### **Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
  - tempo di cottura
  - resa (aumento di peso con la cottura)

### **Tipologie richieste:**

- tutti i formati utilizzati normalmente

### **Confezionamento:**

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

## **PRODOTTI ALIMENTARI PER LA PRIMA INFANZIA**

Da utilizzare per i lattanti, nel periodo dello svezzamento e quando prescritti dal pediatra in caso non sia consigliabile l'uso degli alimenti usuali per la ristorazione:

### **BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA**

#### **Requisiti qualitativi:**

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono presentare una perfetta lievitazione e cottura
- devono essere completamente assenti il glutine (<20ppm) e le proteine del latte vaccino o dell'uovo
- i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione
- è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari
- non devono essere dolcificati con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio
- per le tipologie solubili, deve essere garantita un'idonea solubilità
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali
- devono risultare indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

### **OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI**

#### **Requisiti qualitativi:**

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono essere privi di conservanti
- devono essere sterilizzati

#### **Tipologie richieste:**

- liofilizzati: indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte, eventualmente addizionati con farina di riso e vitamine
  - carne: coniglio, vitello, pollo, tacchino, agnello
- omogeneizzati: non devono contenere glutine (<20ppm), né proteine del latte
  - carne: coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello, maiale, cavallo, prosciutto e misti
  - pesce: platessa, trota, nasello, spigola, orata, trota e misti
  - frutta e verdure: mela, pera, banana, albicocca, verdure, legumi e misti
  - formaggi

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

### **FORMULE PER LATTANTI E LATTE DI PROSEGUIMENTO**

#### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari per lattanti e ai latti di proseguimento
- deve essere di colore bianco o bianco ialino

- non deve presentare separazione delle fasi e grumi
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

**LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE)**

**Requisiti qualitativi:**

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- deve essere di colore bianco o bianco ialino
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

**Tipologie richieste:**

- latte intero, parzialmente scremato o scremato

**Confezionamento:**

- tetrapack o bottiglia in vetro o PET

**LATTE E YOGURT DI SOIA**

**Requisiti qualitativi:**

- deve essere conforme alle normative vigenti
- il latte deve essere di colore bianco o bianco giallastro
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- deve essere privo di OGM

**Confezionamento:**

- latte: confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml o PET
- yogurt: confezioni monoporzione da 125g

**CREME PER LA PRIMA INFANZIA**

**Requisiti qualitativi**

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- é indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte
- deve essere prodotto con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

**Tipologie richieste:**

- crema di riso
- crema di mais
- crema di tapioca

- crema di semolino
- crema multicereali

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

## **SEITAN**

**Requisiti qualitativi:**

- ricavato dal glutine del grano di tipo tenero o del farro
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

**Tipologie richieste:**

- seitan al naturale
- seitan a cubetti

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

## **TOFU**

**Requisiti qualitativi:**

- ricavato dalla cagliatura del succo ricavato dalla soia e dalla successiva pressatura
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

**Tipologie richieste:**

- tofu fresco delicato
- tofu fresco secco
- tofu in salamoia

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

## **PRODOTTI A BASE DI SOIA**

**Requisiti qualitativi:**

- prodotti con proteine di soia e di frumento reidratate
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

**Tipologie richieste:**

- hamburger o polpette surgelate
- fettine o cotolette surgelate
- preparato a base di soia in formato spezzatino

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

## **TABELLE NON FOOD**

### **CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE**

- Contenitore isotermico in polipropilene con coperchio a doppia parete, termoisolato con poliuretano espanso per garantire l'isolamento termico.
- Lati frontali dotati di robuste chiusure a staffe e manici retraibili in materia plastica resistente.
- Parte inferiore e superiore sagomate per consentire l'accatastamento dei contenitori.
- Adatto per lavaggio in lavastoviglie.
- Contenitore idoneo per l'alloggiamento di Gastronorm 1/1 o relativi sottomultipli.

### **CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO**

- Contenitore a tenuta stagna realizzato in acciaio inox 18/10.
- Cassa e coperchio con pareti a intercapedine saldati a tenuta ed isolati con poliuretano espanso privo di CFC.
- Maniglie a caduta isolate incassate su due lati corti del contenitore.
- Coperchio con chiusura a scatto; paraurti perimetrale; impilabile.
- Coperchio con guarnizione perimetrale omologata per alimenti; bordo coperchio protetto contro gli urti.
- Contenitore interno realizzato per contenere Gastronorm 1/1 o sottomultipli.
- Adatto per lavaggio in lavastoviglie.

### **VASSOIO NEUTRO**

- Vassoio neutro rettangolare o esagonale ad angoli arrotondati, dotato di guide di trattenimento, di guide angolari e di bordo ed angoli rinforzati a spessori differenziati.
- Costruito in poliestere caricato con fibra di vetro; antigraffio su entrambi i lati; lavabile in lavastoviglie.
- Misure normalizzate Gastronorm ed Euronorm.

### **VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE**

- Vaschetta monoporzione in alluminio per uso alimentare, monouso con coperchio graffabile in alluminio.

### **VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE**

- Vaschetta monoporzione in polipropilene resistente agli sbalzi di temperatura da -20°C a + 120°C.
- Lavabile, priva di spigoli vivi, impilabile.
- Misure conformi agli standard europei GN.
- Chiudibile con pellicola o con coperchio nello stesso materiale della vaschetta.

### **STOVIGLIE IN MELAMINA**

- Materiale idoneo al contatto coi cibi.
- Lavabile in lavastoviglie.



- Superficie resistente all'usura e ai graffi.
- Profilo dal bordo piatto con aletta e fondo rinforzati.
  - Fondo: diametro mm 230
  - Piano: diametro mm 240
  - Dolce/frutta: diametro mm 190

### **STOVIGLIE IN CERAMICA**

- In ceramica inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva.
- Resistente agli urti ed alle punte acuminate di forchette e coltelli.
- Lavabile in lavastoviglie.
  - Fondo: Diametro mm 230
  - Piano: Diametro mm 240
  - Dolce/frutta: Diametro mm 190

### **STOVIGLIE IN VETRO**

- In vetro temperato e trasparente.
- Resistente agli urti e all'acqua bollente.
- Lavabile in lavastoviglie.
  - Coppetta: Diametro mm 150
  - Bicchiera: Capacità 200 cc per gli adulti e di misura inferiore per i bambini
  - Caraffa per acqua/ vino

### **BICCHIERI DURALEX**

- Bicchieri realizzati in vetro infrangibile (duraless).
- Resistenti agli urti, all'acqua bollente della lavastoviglie, al calore del forno a micro-onde.
- Capacità 200 cc per gli adulti e di misura inferiore per i bambini

### **BIBERON E SCALDABIBERON PER LATTANTI, in varie misure**

### **POSATE IN ACCIAIO INOX**

- Posate in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.
  - Forchetta
  - Coltello
  - Cucchiaino
  - Cucchiaino
  - Forchetta dolce/frutta
  - Forchette, cucchiaini e coltelli di dimensione ridotta, adatti ai bambini dell'asilo nido

### **TOVAGLIE E TOVAGLIOLI IN STOFFA - BAVAGLINI**

La dimensione delle tovaglie dovrà essere adatta ai tavoli presenti presso il servizio asilo nido. I bavaglini dovranno essere dotati di elastico per favorire l'autonomia dei bambini sia nell'indossarli che nel toglierli alla fine del pranzo.

### **CARAFFE IN VETRO O DURALEX PER ACQUA**

- Lavabile in lavastoviglie.
- Di piccola dimensione per facilitare l'utilizzo da parte del bambino, con impugnatura adatta.

- Base ampia a garanzia di stabilità.

### **CESTINO PORTAPANE IN ACCIAIO INOX**

- Cestino portatane in acciaio inox
- Lavabile in lavastoviglie.
- Diametro di dimensioni adatte all'autonomia dei bambini nel passaggio da un utente all'altro.

### **TAZZINE DA THE E CAFFE', BOLLITORI PER ACQUA, CAFFETTIERE, VASSOI PER LA GESTIONE DEI MOMENTI CONVIVIALI E DI INCONTRO CON I GENITORI**