



**COMUNE DI CANTU'**  
**AREA SERVIZI ALLA PERSONA**  
**UFFICIO ISTRUZIONE**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL  
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DI  
ALTRE ATTIVITA' COMUNALI**

**Periodo 01/09/2017 - 31/08/2020 con facoltà di  
affidamento diretto (ripetizione) per ciascuno dei  
tre anni scolastici successivi (2020/2021,  
2021/2022, 2022/2023)**

**ALLEGATO C**

**TABELLE MERCEOLOGICHE**

Si richiamano le seguenti norme di carattere generale:

- Tutti i prodotti dovranno avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- Su ogni confezione dovrà essere riportata un'etichetta facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale (Reg UE 1169/2011 e D.Lgs 109/92) e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali è prevista; modalità di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero di lotto);
- possedere imballaggi puliti, integri ed idonei, senza alcun segno di deterioramento;
- per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale, nella fase di detenzione; il loro scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in apposito armadio frigorifero

Non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti (eventuali deroghe dovranno essere preventivamente autorizzate).

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM)

L'Aggiudicatario è tenuto a presentare all'inizio del servizio e quando l'Amministrazione Comunale lo ritenga necessario le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità.

### **Condizioni generali delle carni bovine**

- deve provenire da allevamenti nazionali e da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti CEE
  - deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
  - presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- 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.

**L'etichettatura:** deve essere conforme ai Reg CE n°1760-1825/2000 e successive modificazioni, D. M: n°22601 del 30.08.2000 (Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina e D. Leg n°109/92 e inoltre deve indicare denominazione della specie e relativo taglio anatomico, categoria commerciale delle carni, sede dello stabilimento di produzione

L'etichettatura deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera

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

#### **Shelf-life**

La carne dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

### **CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA: VITELLONE**

Proveniente da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).

Disossate, sgrassate e confezionate sotto vuoto

Trasportate in ottemperanza alla legislazione vigente

Dovranno essere rispettate le disposizioni fornite dal DPR 10 settembre 1991, n 312, capitoli V, VI, VII, VIII, IX, X.

L'età degli animali non dovrà essere superiore ai 20 mesi.

Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A=VITELLONE e categoria B= VITELLONE FEMMINA secondo griglia CEE

### **Parametri organolettici**

La carne dovrà essere:

- di colore rosso chiaro;
- di consistenza pastosa;
- a grana fine;
- tessitura compatta;
- il grasso dovrà essere bianco e di consistenza soda.

La carne dovrà subire una maturazione in cella frigorifera di almeno 3 giorni prima della consegna.

### **Parametri igienico sanitari**

La carne dovrà essere esente da sostanze estrogene ed inibenti e dovranno essere assenti i beta agonisti.

Il pH deve essere max 6.

I requisiti igienici superficiali dovranno essere quelli previsti dalla normativa vigente

## Trasporto

Deve avvenire con automezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie, così come per il personale che provvede al trasporto.

Le temperature di trasporto dovranno variare tra 0 e +3°C.

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto.

Aspetto della confezione: il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colorazione anormale. L'etichetta dovrà essere chiara e leggibile e dovrà riportare la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumo raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, la specie, il taglio, lo stato fresco della carne.

Nel Servizio di Ristorazione Scolastica, i tagli da utilizzare sono esclusivamente quelle indicati in tabella dietetica per le singole preparazioni.

## **CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA: VITELLO**

- Reale e cinque tagli di coscia

Deve soddisfare a tutti i requisiti di legge espressi per il vitellone, per quanto riguarda l'etichettatura, il confezionamento; deve essere conforme agli stessi parametri igienico-sanitari.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 6 mesi e peso della carcassa compreso tra i 130 e 170 Kg (massimo)

### **Parametri organolettici**

- grana delicata;
  - tessitura lassa per scarso connettivo;
  - colore roseo uniforme e brillante;
  - tessuto adiposo scarso, di colore bianco e consistenza compatta;
- La carne deve provenire da animali che non abbiano superato i 300 Kg di peso corporeo.

## **SUINO FRESCO LEGGERO REFRIGERATO IN TAGLI -1 QUALITA'**

- Lonza, lombate e puntine

Le forniture dovranno provenire esclusivamente da allevamenti **nazionali** e da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).

La macellazione dovrà avvenire secondo quanto previsto dal DPR 10 settembre 1991 n.312, capitoli V, VI, VII, VIII, IX, X.

### **Parametri organolettici**

La carne dovrà essere:

- di colore rosa;
  - di buona consistenza;
  - con superficie di taglio asciutta;
  - con grasso consistente e di colore bianco.
- La carne dovrà avere almeno 72 ore di maturazione.

### **Parametri igienico-sanitari**

Tutta la carne dovrà essere esente da sostanze estrogene e inibenti

Il pH dovrà essere max 6,2.

I requisiti igienici superficiali sono uguali a quelli previsti dalla normativa vigente

## Trasporto

Deve avvenire con automezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie, così come per il personale che provvede al trasporto.

Le temperature di trasporto dovranno variare tra 0 e +3°C.

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto.

Aspetto della confezione: il vuoto dovrà essere totale, non presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colorazione anormale.

L'etichetta dovrà essere chiara e leggibile; dovrà indicare la data di lavorazione e confezionamento e la data di consumo raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, la specie, il taglio, lo stato fresco della carne.

L'etichettatura deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera

### Shelf life

La carne dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

## UOVA FRESCHE NAZIONALI - CATEGORIA EXTRA O A

Le uova dovranno provenire da laboratori di confezionamento che posseggono i requisiti igienico sanitari richiesti dalla legge vigente.

Dovranno essere di provenienza Italiana, categoria "Extra" o "A" e dovranno presentare almeno le seguenti caratteristiche:

- |                              |                                            |
|------------------------------|--------------------------------------------|
| - guscio                     | pulito, intatto                            |
| - cuticola                   | intatta                                    |
| - camera d'aria              | non superiore ai 6 mm                      |
| - albume                     | chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa |
| - macchie e/o corpi estranei | assenti                                    |
| - odore                      | privo di odori estranei                    |
| - macula germinativa         | appena percettibile                        |

Il contenuto delle uova deve essere sterile. Le uova una volta asciugate e poste su un piatto dovranno presentare:

- tuorlo centrale tondeggiante e non appiattito
- albume in due fasi ben evidenti e separate.

In acqua l'uovo deve adagiarsi sul fondo.

Rispetto al peso scelto si può tollerare il 5% di carenza di peso e difettosità.

Il contenuto delle uova dovrà essere sterile. A richiesta dovrà essere fornita una certificazione analitica recente di ricerca microbiologica di salmonelle che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda produttrice a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante.

La temperatura di trasporto dovrà essere inferiore a +4°C

Le uova dovranno sempre essere lavate e asciugate accuratamente prima dell'uso.

### Shelf-life

Le uova dovranno avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

## UOVA SGUSCIATE LIQUIDE, PASTORIZZATE, OMOGENEIZZATE IN CONFEZIONE POLIACCOPIATA PER ALIMENTI

### Convenzionale

Sarà un prodotto italiano, ottenuto dalla sgusciatura di uova di galline fresche di categoria A, sottoposto a omogeneizzazione, pastorizzazione, refrigerazione; da conservare in frigorifero tra 0 e +4°C.

Tali modalità di produzione, inclusa la dicitura "prodotto da uova fresche di cat. A", dovranno essere riportate in etichetta.

Le uova utilizzate dovranno provenire da allevamenti di galline allevate all'aperto o allevate a terra (Direttiva 1999/74/CE, pubblicata sulla GUCE L.203 del 3.08.1999)

Sulla confezione dovranno essere indicate le date di produzione e di scadenza, quest'ultima preceduta dalla dicitura "da consumarsi entro".

#### **Da agricoltura biologica**

Descrizione: vedere il prodotto convenzionale e Regolamenti CEE 2092/91 e 1804/99

#### **Confezionamento**

In confezione poliaccoppiata per alimenti da g.1000

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L.109/92 e seguenti.

#### **Shelf-life**

Il prodotto dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

## ***CARNI FRESCHE REFRIGERATE DI PROVENIENZA NAZIONALE***

### **1.Coscia, sottocoscia e petto di pollo**

Si accettano forniture provenienti esclusivamente da allevamenti a "terra", nazionali, esenti da sostanze estrogene, residui di antiparassitari e antibiotici.

I parametri microbiologici di superficie del petto (in assenza quindi di pelle) dovranno essere i seguenti:

- |                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| - Germi mesofili aerobi  | < 10.000 ufc/cm2          |
| - E.Coli                 | < 100 ufc/cm2             |
| - Staf.Aureus            | < 100 ufc/cm2             |
| - Salmonella             | assente/25g di superficie |
| - Listeria Monocytogenes | assente/25g di superficie |

le confezioni dovranno riportare la data di confezionamento e la data di scadenza. La carne dovrà provenire da animali macellati non oltre le 24 ore precedenti la consegna.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +2C - +4C

I materiali di imballaggio dovranno essere conformi ai regolamenti CEE.

Si richiedono garanzie analitiche circa l'assenza nelle carni di residui di estrogeni e di antibatterici.

Si richiedono inoltre garanzie analitiche circa l'assenza di salmonella nelle carni.

L'etichettatura deve essere a norma di legge

#### **Shelf-life**

La carne di pollo dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

## **2.PETTO (FESA) DI TACCHINO MASCHIO, FRESCO REFRIGERATO**

Di provenienza italiana. Peso medio intorno ai 5 Kg disossata e costituita dal solo muscolo pettorale.

Caratteristiche igieniche e di conformazione:

- consistenza soda, colore rosa intenso, omogeneo, assenza di liquidi di essudazione e trasudazione.

Confezionamento:

- ogni fesa deve essere confezionata in una vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso.
- ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice.

L'etichettatura deve essere a norma di legge

### **Shelf-life**

La carne di tacchino dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

## **CONIGLIO ITALIANO**

Ogni coniglio deve essere spellato e presentato in ottemperanza al DPR 10 agosto '72 n.967, con la scritta marchio di qualità coniglio italiano, di pezzatura media intorno ai 2 Kg. di peso.

L'etichettatura deve essere a norma di legge

### **Shelf-life**

Il coniglio dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

## **PROSCIUTTO COTTO DI QUALITA' SUPERIORE**

Il prosciutto cotto deve essere:

- di produzione nazionale;
- di qualità superiore e precisamente ricavato da coscia suina intera, non ricomposta e di qualità superiore, con cotenna e grasso naturale conformemente al DL 537/92;
- preparato esclusivamente con i seguenti ingredienti: suino, sale, eventualmente aromi naturali, zuccheri (destrosio e/o saccarosio) e acido ascorbico come antiossidante; privo di polifosfati e proteine animali o vegetali estranee alla carne di suino e senza geretto;
- privo di aree vuote (bolle), rammollimenti e parti cartilaginose;
- caratterizzato da un profumo delicato, da un sapore gradevole e non eccessivamente salato.

Non deve essere un prodotto ricostituito e pertanto deve presentare delle fasce muscolari ben visibili, intatte, compatte e di colore rosato uniforme; la siringatura con la salamoia deve essere ridotta al minimo.

Il grasso di copertura deve essere bianco, sodo e ben rifilato e non eccessivo.

- Non sono ammesse eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, parti ingiallite o con odore e sapore di rancido, presenza di iridescenza, alveolatura, picchiettatura o altri difetti;

Deve presentare una buona tenuta della fetta durante il taglio ed una consistenza compatta, mai elastica.

Deve avere una pezzatura media di 7/10 Kg.

Deve essere confezionato sottovuoto in involucri in materiale plastico o in carta alluminata e all'interno degli involucri non deve esserci liquido precolato.

Sull'etichetta o sulla confezione devono essere indicati:

- il tipo di prodotto (per prosciutto si intende il ricavato della coscia di suino);
- il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione;
- eventuali additivi aggiunti; l'assenza di polifosfati e di proteine del latte;
- il peso netto del prodotto;
- data di scadenza e di confezionamento.

Alla consegna deve avere ancora 60 giorni di conservazione.

Il trasporto e la conservazione devono avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e ad una temperatura non superiore a + 2°C, +6°C.

Deve rispettare i seguenti parametri chimici:

	valori medi %
grassi	9.4
proteine	18.4
acqua/proteine	3.77
pH	6.0
sale	1.8
Umidità	69.2

I parametri microbiologici dovranno essere i seguenti:

- E.Coli < 10 ufc/g
- Stafilococcus Aureus < 10 ufc/g
- Anaerobi solf.ridutt. < 10 ufc/g
- Salmonelle assenti in 25 g
- Listeria Monocytogenes assenti in 25 g
- 

### **BRESAOLA DELLA VALTELLINA – Alimento IGP**

La bresaola valtellinese deve:

- possedere tutte le caratteristiche indicate nel disciplinare di produzione relativo alla tutela dell'indicazione geografica protetta della bresaola della Valtellina;
- presentare i seguenti ingredienti: carne bovina, sale, spezie, nitrito di potassio, zuccheri ad esclusione del lattosio;
- essere di colore rosso rubino uniforme con bordo scuro appena accennato;
- caratterizzata da un profumo delicato e leggermente aromatico e da un gusto gradevole e moderatamente saporito, mai acido;
- presentare consistenza tenera, mai secca od elastica;
- essere ben pressata; priva di tendini, aponeurosi e grasso; priva di difetti di conservazione, sia superficiali che profondi ed odori o sapori sgradevoli.

La stagionatura deve essere effettuata in condizioni climatiche controllate sino ad un calo peso minimo del 33% e non deve essere inferiore ai 60 giorni.

Sulla etichetta dovranno essere dichiarate le date d'inizio e del termine della stagionatura,

Deve presentare i seguenti parametri chimici:

	Valori %
Umidità t;q;	Max 65%
Grasso	Medio 4% - max 7%
proteine	Min 30%
Ceneri	Min 4%
Sale	5%

I residui di nitriti e nitrati devono essere nei limiti di legge.

### **PROSCIUTTO DI PARMA (Alimento DOP)**

Deve possedere tutte le caratteristiche indicate nel disciplinare di produzione relativo alla tutela della denominazione di origine dei Prosciutti di Parma:

- peso non inferiore a 8.5 Kg (se disossato);
- unici ingredienti ammessi: carne di suino e sale; non si accettano prodotti che presentano tra gli ingredienti pepe, aromi o additivi;
- stagionatura non inferiore ai 12 mesi;



- umidità sulla parte magra non superiore al 55/58%;
- colore rosa o rosso al taglio; inframmezzato in scarsa misura dal colore bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, basso contenuto di sale e scarsa marezzatura della muscolatura;
- privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

Deve presentare il marchio "PARMA" da normativa.

Se disossato, deve essere ben pressato e confezionato sottovuoto.

Sulla confezione o sugli imballaggi devono essere indicate la data di produzione, intesa come inizio della stagionatura, e la data di confezionamento o almeno i mesi di stagionatura a cui è stato sottoposto il prodotto.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

Acqua	62%
Sale	5-6,5%
Proteine	28%
Grassi	5-6%

## **FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI**

### **CRESCENZA**

#### **Convenzionale**

Formaggio fresco a pasta cruda, dovrà essere di provenienza lombarda, ottenuto con puro latte vaccino con ottime caratteristiche igieniche. Sarà prodotto esclusivamente con latte intero pastorizzato, caglio, lattoinnesto naturale, sale.

I conservanti dovranno essere assenti.

La carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la data di scadenza, la data di produzione.

Il prodotto deve essere di recente produzione. (4 o 5 giorni).

I parametri microbiologici dovranno essere i seguenti:

- E.Coli < 10 ufc/g
- Stafilococcus Aureus < 1000 ufc/g
- Salmonella assente in 25
- Lieviti < 1000 ufc/g
- Muffe < 100 ufc/g

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0C e +4C

A richiesta l'azienda produttrice dovrà fornire certificato con la composizione percentuale della crescita e relativa carica batterica.

#### **Da agricoltura biologica**

Oltre le caratteristiche previste per il convenzionale, il formaggio dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg. CEE 2092/91 e 1804/99

#### **Shelf-life**

La crescita dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

## **MOZZARELLA FIOR DI LATTE**

### **Convenzionale**

Di produzione nazionale, prodotta a partire da solo latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.

Di recentissima produzione (2 o 3 giorni), trasportata in perfette condizioni igieniche, a temperature comprese tra 0C e +4C.

Confezionate singolarmente in incarti adatti, in presenza di liquido di governo. Sia la carta di avvolgimento, che la vaschetta di contenimento, dovranno riportare: la data di produzione, la data di scadenza, il peso sgocciolato, gli ingredienti, il nome dell'azienda.

I conservanti dovranno essere assenti.

I parametri microbiologici dovranno essere quelli già evidenziati per la crescita.

A richiesta l'azienda produttrice dovrà fornire certificato con la composizione bromatologica e la carica microbiologica del prodotto.

### **Da agricoltura biologica**

Oltre le caratteristiche previste per il convenzionale, il formaggio dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg. CEE 2092/91 e 1804/99

### **Shelf-life**

La mozzarella dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

## **RICOTTA**

### **Convenzionale**

Produzione nazionale. E' il prodotto ottenuto dalla coagulazione del siero di latte vaccino

I conservanti dovranno essere assenti.

L'umidità non dovrà essere superiore al 60 - 65%

I parametri microbiologici dovranno essere i seguenti:

- Germi contaminanti < 10 ufc/g
- E.Coli < 10 ufc/g
- Stafilococcus Aureus < 100 ufc/g
- Salmonella assente/25g
- Muffe < 100 ufc/g
- Lieviti < 10 ufc/g

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alle temperature comprese tra +2 e +4C

Le confezioni dovranno riportare ben leggibili la data di produzione e quella di scadenza.

### **Da agricoltura biologica**

Oltre le caratteristiche previste per il convenzionale, il formaggio dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg.CEE 2092/91 e 1804/99

### **Shelf-life**

La ricotta dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

## **FORMAGGI FRESCHI TIPO CAPRINO O PETITE SUISSE**

Devono essere prodotti nazionali, ottenuti da puro latte vaccino fresco, con buone caratteristiche igieniche.

Devono essere ottenuti solo da latte pastorizzato, caglio, fermenti lattici e sale; senza aggiunte di conservanti od altri additivi.

Dovranno essere freschi, di recente produzione (3 o 4 giorni massimo)

I parametri microbiologici dovranno essere i seguenti:

- E.Coli < 10 ufc/g
- Staf.Aureus < 100 ufc/g
- Salmonella assente/25g
- Muffe < 100 propaguli/g
- Lieviti < 1000 ufc/g

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alle temperature comprese tra +2 e +4C.

### **FORMAGGIO FRESCO MONO PORZIONE CON AGGIUNTA DI FERMENTI LATTICI**

Formaggio fresco cremoso, di produzione nazionale, con aggiunta di batteri lattici selezionati e vitali, composto da latte pastorizzato, crema di latte, sale e caglio.

Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi, né di altri additivi.

#### **Shelf-life**

Il formaggio dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

### **FORMAGGIO SPALMABILE**

Formaggio fresco, cremoso, a pasta molle, di sapore leggermente acidulo di produzione nazionale, proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg.853/2004, ottenuto da latte vaccino, intero, pastorizzato.

Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi, né di altri additivi.

#### **Shelf-life**

Il formaggio dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

### **FORMAGGIO FRESCO TIPO ROBIOLA MONOPORZIONE**

#### **Convenzionale**

Formaggio cremoso, fresco, di produzione nazionale, ottenuto da latte pastorizzato, crema di latte, sale e caglio.

Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi, né di altri additivi.

#### **Da agricoltura biologica**

Oltre le caratteristiche previste per il convenzionale, il formaggio dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg. CEE 2092/91 e 1804/99

#### **Shelf-life**

Il formaggio dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

## **FORMAGGI STAGIONATI**

Fontina-Asiago-Provolone dolce- Taleggio- Parmigiano Reggiano- Grana Padano- Emmental- Gorgonzola- Pecorino romano, Provolone

I formaggi richiesti sono formaggi DOP a filiera controllata, che dovranno possedere le caratteristiche di qualità, merceologiche, di lavorazione e di produzione e/o di provenienza previste dalla legislazione specifica.

I prodotti dovranno essere marchiati ed aderenti ad un consorzio di produttori garante della qualità.

### **Shelf-life**

I formaggi dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'70%

## **LATTE FRESCO PASTORIZZATO INTERO DI ALTA QUALITA'**

### **Convenzionale**

Di produzione nazionale, prodotto ai sensi dell'art.4 della Legge 169/89, sarà latte sottoposto ad un unico trattamento termico (pastorizzazione in condizioni ottimali), in merito dovrà comparire dichiarazione in etichetta; dovrà rientrare in tutti i requisiti previsti dalla Legge n.169 del 3/5/'89.e seguenti.

### **Da agricoltura biologica**

Oltre le caratteristiche previste per il convenzionale, il latte dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg.CEE 2092/91 e 1804/99

### **Shelf-life**

Il latte dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

## **LATTE UHT INTERO**

Latte a lunga conservazione, di produzione nazionale, prodotto ai sensi dell'art.6 della legge 169/89.

Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.

## **YOGURT ALLA FRUTTA- produzione nazionale**

### **Convenzionale**

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE

Con la denominazione yogurt si intende la latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti, vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e comunque in numero non inferiore a 10 alla settimana microrganismi per grammo (norme UNI).

Deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero.

Dovranno essere assenti: aromi, aromatizzanti, antifermentativi e conservanti. La composizione dovrà essere: yogurt, frutta, zucchero. Nella composizione lo zucchero potrà essere presente solo quale ultimo ingrediente e comunque in quantità inferiore rispetto la frutta. La frutta dovrà essere in purea e ben omogenea al coagulo, in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

La composizione media % deve essere simile alla seguente: Kcal 100-proteine 3-carboidrati 13-lipidi 4-

L'acidità determinata come acido lattico non dovrà essere inferiore a 0,8%

### **Da agricoltura biologica**

Oltre le caratteristiche previste per il convenzionale, lo yogurt dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg. CEE 2092/91 e 1804/99

**Shelf-life**

Il prodotto dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

**YOGURT INTERO O P.S.- produzione nazionale****Convenzionale**

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE. Ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi

Dovrà essere privo di coloranti e conservanti.

**Da agricoltura biologica**

Oltre le caratteristiche previste per il convenzionale, il formaggio dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg. CEE 2092/91 e 1804/99

**Shelf-life**

Il prodotto dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

**DESSERT AL CIOCCOLATO O ALLA VANIGLIA**

Si richiede un budino al latte e cacao, prodotto dolciario da conservare in frigorifero, composto esclusivamente dai seguenti ingredienti e nell'ordine citato: latte intero o p.s., zucchero, panna, cacao o cioccolato, amido di mais, pectina e/o carragenina.

Le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs 109/92

**GELATI DA PASSEGGIO IN COPPETTA**

Coppette del peso approssimativamente intorno ai 50-60 gr.

Si richiede un prodotto contenente i seguenti ingredienti: latte intero o p.s., zucchero, burro o olii vegetali, panna, uova, polpa di frutta, succo di frutta, addensanti, aromi naturali.

Il prodotto dovrà avere una formulazione semplice, dove figurino il numero minimo di additivi, necessari alla buona tecnica industriale.

La confezione deve riportare la data di consumazione consigliata, deve essere pulita e non aperta, esente da difetti di forma e aspetto.

La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata.

La consegna dovrà essere costituita da prodotto con ancora 90 giorni di conservazione.

Le cariche batteriche devono rientrare nei limiti dell'O.M. 11/10/'78.

**Da agricoltura biologica**

Oltre le caratteristiche previste per il convenzionale, il gelato dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg. CEE 2092/91 e 1804/99

**BURRO****Convenzionale**

Prodotto unicamente con crema di latte vaccino, sottoposta a pastorizzazione, con aggiunta solamente di sale da cucina. Non dovrà contenere alcun additivo

Dovrà essere prodotto ai sensi della L.1526/1956, 282/1983, Reg CEE n°577/97, Reg CE n°623/98.

Dovrà essere conforme ai seguenti limiti batteriologici previsti dalla normativa vigente

La fosfatasi deve essere negativa alla produzione

Il trasporto deve avvenire secondo quanto stabilito dalla Legge con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato.

#### **Da agricoltura biologica**

Oltre le caratteristiche previste per il convenzionale, il burro dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg. CEE 2092/91 e 1804/99

#### **Shelf-life**

Il burro dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'70%

### ***PANE FRESCO prodotto nel laboratorio artigiano***

#### **PANE COMUNE**

Prodotto con farina di grano tenero del tipo "0", 00 o del tipo integrale o 1; con tutte le caratteristiche previste dalla legge 4 luglio 1967 n.580 e secondo il D.P.R n°502 del 30.11.98. La pezzatura è quella intorno ai 50g di peso da cotto. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti e altri additivi non consentiti.

Deve essere prodotto esclusivamente con impasto composto di farina di grano tenero, acqua, sale e lievito per panificazione

Non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima, né durante, né dopo la panificazione.

Il contenuto in umidità massimo tollerato è quello previsto dalla legge n°580/67 art.16

La lievitazione deve essere naturale, con l'impiego di lievito per la panificazione (*saccharomyces cerevisiae*)

Inoltre

- il pane deve essere di produzione giornaliera; è vietato l'utilizzo e la somministrazione di prodotto riscaldato, rigenerato o surgelato
- la consegna e il trasporto del pane devono essere effettuati in perfette condizioni igieniche.

Il pane dovrà essere trasportato e consegnato in sacchi di carta, in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. 31/3/76 e successive integrazioni; la fornitura giornaliera frazionata deve essere direttamente consegnata ai singoli refettori o alle singole Cucine in Cantù.

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.4 del D.P.R. n°502/98 nel caso si tratti di pane con aggiunta di ingredienti particolari.

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

- crosta di colore bruno dorato, croccante, uniforme, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori
- la mollica deve essere bianca, asciutta, morbida, ma non colloso, con alveolatura regolare
- alla rottura con le mani deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- gusto e aroma non devono presentare anomalie (gusto eccessivo di lievito per panificazione, odore di rancido, pasta cruda, di muffa o altro)

## **PANE PUGLIESE**

Prodotto con farina tipo "1", in forme intorno a 1000 g di peso.

Inoltre

- il pane deve essere di produzione giornaliera;
- la lievitazione deve essere naturale;
- la consegna e il trasporto del pane devono essere effettuati in perfette condizioni igieniche.  
Il pane dovrà essere trasportato e consegnato in sacchi di carta, in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. 31/3/76 e successive integrazioni; a richiesta il pane dovrà essere pretagliato in fette di circa 20-25 g ciascuna.

## **PANE SPECIALE**

Prodotto con farina "0", secondo le caratteristiche di legge. La pezzatura sarà intorno ai 50 g da cotto. gli ingredienti aggiunti saranno quelli previsti dall'art.20 della legge già citata

Inoltre

- il pane deve essere di produzione giornaliera;
- la lievitazione deve essere naturale;
- la consegna e il trasporto del pane devono essere effettuati in perfette condizioni igieniche.  
Il pane dovrà essere trasportato e consegnato in sacchi di carta, in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. 31/3/76 e successive integrazioni;

## **PANE DI TIPO INTEGRALE BIOLOGICO E PANE BIOLOGICO**

Prodotto con farine derivate da frumento coltivato con metodi naturali. Nella farina impiegata non devono risultare residui di trattamenti chimici al terreno e alle colture, né di inquinanti ambientali e delle acque irrigue.

Il metodo biologico di coltura deve rispondere al Regolamento CEE n2092/91 del 24/6/91 e seguenti.

La formatura del pane può essere in panini da 50 g da cotto o in pagnotte da 1 Kg.

Condizioni generali(valide per tutte le forniture di pane):

- il pane deve essere di produzione giornaliera;
- la lievitazione deve essere naturale;
- la farina utilizzata per la produzione di pane integrale deve essere, a richiesta, documentata con certificazione analitica attestante la biologicità, e dovrà essere prodotto aderente ad un marchio riconosciuto nell'ambito della produzione biologica;
- la consegna e il trasporto del pane devono essere effettuati in perfette condizioni igieniche.  
Il pane dovrà essere trasportato e consegnato in sacchi di carta, in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. 31/3/76 e successive integrazioni;
- all'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica, con alveolatura regolare, sapore e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, muffa o altro.

## **PANE TOSTATO (TIPO GIOPPINI)**

Prodotto con farina tipo 0 o 1 o integrale, tostato, con forma a piacere, ma adatto a essere consumato come pane tostato nelle creme di legumi. Gli ingredienti del prodotto saranno: farina, olio extra vergine, lievito di birra, sale marino. Sarà un prodotto senza conservanti e antiossidanti.

## **PASTA LIEVITATA FRESCA**

La pasta lievitata fresca deve essere:

- preparata unicamente con i seguenti ingredienti: farina "0", acqua, sale, eventualmente olio di oliva o extravergine di oliva, lievito di birra;
- priva di conservanti;
- preparata da non più di 12 ore al momento della consegna ed utilizzata entro 3 ore dal ricevimento.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al momento dell'utilizzo; in particolare deve essere consegnata dal fornitore in recipienti lavabili, muniti di coperchio atto a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento ed inquinamento, ma non a chiusura ermetica.

## **BASE PER PIZZA**

La base per pizza deve essere:

- fornita su richiesta del Comune in alternativa alla pasta lievitata fresca;
- prodotta con i seguenti ingredienti: farina di grano tipo "0", acqua, olio extravergine di oliva, lievito naturale, sale;
- esente da conservanti ed additivi;
- priva di difetti/alterazioni, residui carboniosi;
- caratterizzata da un 'odore tenue e gradevole;
- di base rettangolare e presentare una superficie bruna dorata, con piccoli forellini;
- di spessore omogeneo; ogni singola porzione delle dimensioni di circa 230 x 230 mm, deve pesare circa 200 g;
- surgelata o in atmosfera protetta;
- confezionata in contenitori sigillati, imballati per il trasporto.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, bagnati o con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Dopo la cottura la consistenza deve risultare soffice in ogni zona.

## **PIZZA MARGHERITA FRESCA**

La pizza margherita fresca essere:

- fornita esclusivamente su richiesta del Comune;
- preparata con i seguenti ingredienti: farina tipo "00", lievito di birra, sale, latte, pomodori pelati, olio di oliva od extravergine di oliva, mozzarella, origano. La mozzarella presente sulla pizza deve essere aggiunta in seguito a cottura della base con il pomodoro dalla ditta fornitrice del prodotto;
- priva di conservanti ;
- esente dalla presenza di difetti/alterazioni, residui carboniosi;
- caratterizzata da un 'odore tenue e gradevole;
- un prodotto fresco di giornata;
- confezionata in contenitori di plastica per alimenti o scatole di cartone per alimenti.

La consegna deve essere giornaliera.

## **PASTE ALIMENTARI**

### **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**

Prodotta ai sensi della legge 4 luglio 1967, n.580 e della legge 8 giugno 1971, n.440

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapore tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature e venature, crepe e rotture, punti bianchi e punti neri.

Il confezionamento deve essere effettuato ai sensi del D.Leg. 27 gennaio 1993 n.109; le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenza di umidità e ammuffimenti, né insudiciamenti.



**Shelf-life**

Il prodotto dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

***PASTE SPECIALI SECCHIE: ALL'UOVO, AGLI SPINACI, INTEGRALI.***

Ai sensi dei decreti legislativi n.109/1993, n.77/1993

Le paste integrali devono presentare etichettatura a marchio convalidante il metodo biologico praticato sui prodotti agricoli, ai sensi del regolamento CEE n.2092/91.

La pasta secca speciale deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapore tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature e venature, crepe e rotture, punti bianchi e punti neri.

**Shelf-life**

Il prodotto dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

***ORZO PERLATO BIOLOGICO - FARRO BIOLOGICO***

I grani devono presentarsi uniformi, integri e puliti; non vi devono essere tracce di altri semi infestanti.

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e altri corpi estranei. Il confezionamento deve essere proporzionale al consumo, meglio se sottovuoto; la confezione non deve presentare insudiciamento esterno, né rotture. L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico, ai sensi del regolamento CEE n.2092/91.

**Shelf-life**

Il prodotto dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

***RISO PARBOILED FINO RIBE***

Per le caratteristiche merceologiche e di qualità si fa riferimento alle norme UNI 9040 1 e 2 parte/1988 e successive modifiche.

Alla consegna il riso dovrà avere ancora almeno un anno di conservazione.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Leg. 27 gennaio 1992 n.109.

Filth test: negativo

**Shelf-life**

Il prodotto dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

***ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA ai sensi del D. Leg. 27 gennaio 1992, n.111***

Per tutti i prodotti destinati alla prima infanzia, quali cereali e derivati, prodotti da forno, ecc., non sono accettate composizioni con aggiunta di sostanze conservative.

I prodotti, oltre gli ingredienti di base, possono contenere solo i seguenti ingredienti: germe di grano, sali minerali, vitamine, aromi naturali, grassi alimentari vegetali.

## **GRISSINI**

Dovranno essere in bustine monoporzione da g15. Si richiede un prodotto di buona tecnologia con la seguente composizione: farina di grano tenero 0, o 1 o integrale, olio di oliva, lievito di birra, malto, sale. Gli ingredienti dovranno essere presenti anche secondo l'ordine citato.

## **CRACKER NON SALATI IN SUPERFICIE**

Prodotti in conformità alle leggi n.580/67, al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche. le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna. La composizione dovrà essere: farina di frumento tipo "0", oli vegetali, lievito naturale, sale. Il tenore di umidità non dovrà essere superiore al 7%.

## **BISCOTTI A PASTA DURA E SEMIDURA**

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge 580/67, dal D.M. 31 marzo 1965 e suo decreto di aggiornamento 6 novembre 1992, n.525.

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina, zucchero, materie grasse (burro, o olii vegetali), uova, latte, polvere lievitante. Si preferiscono i prodotti preparati con ingredienti naturali e con il minor numero di additivi. Non si accettano additivi antiossidanti.

## **PRECOTTI SURGELATI AI SENSI DELLA LEGGE 283/62, D. LEG 77/93, CIRCOLARE DEL MINISTERO DELLA SANITA' N.32 DEL 3 AGOSTO 1985 D'ORIGINE NAZIONALE**

### **Shelf-life**

Tutti i prodotti dovranno avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

## **TORTELLINI DI CARNE**

Si richiedono i seguenti ingredienti, nell'ordine citato:

pasta                      semola di grano duro  
uova fresche pastorizzate  
acqua e sale  
ripieno                    carne bovina e avicunicola  
pangrattato  
formaggio grana  
carne suina  
ortaggi  
sale e spezie

I tortellini devono essere esenti da additivi.

I limiti di carica batterica sono quelli previsti dalla normativa vigente

la confezione deve essere a norma di legge e l'etichettatura deve riportare la composizione, la data di scadenza e di produzione, il nome dell'azienda produttrice.

## **TORTELLONI DI RICOTTA**

Il prodotto dovrà avere la seguente composizione, gli ingredienti previsti devono essere presenti anche nell'ordine citato:

Pasta:                      semola di grano duro

uova fresche pastorizzate  
 acqua e sale  
 Ripieno ricotta vaccina  
 spinaci  
 pangrattato  
 formaggio grana  
 sale e spezie

I tortelloni devono essere esente da additivi.

I limiti di carica batterica sono quelli previsti dalla normativa vigente

Le confezioni devono essere a norma di legge e l'etichettatura deve riportare la composizione, la data di scadenza e di produzione, il nome dell'azienda produttrice

### **TORTELLONI DI ZUCCA**

Il prodotto deve avere la seguente composizione:

pasta semola di grano duro  
 uova fresche pastorizzate  
 acqua e sale  
 ripieno zucca, formaggio grana, amaretti

Il prodotto dovrà essere esente da additivi.

I limiti di carica batterica, l'etichettatura e le modalità di confezionamento dovranno essere quelli già citati per gli altri precotti surgelati

### **GNOCCHI DI PATATE**

Si richiede un prodotto contenente i seguenti ingredienti, nell'ordine citato:

patate, farina di grano tenero e semola di grano duro e sale. Il prodotto non dovrà contenere alcun additivo.

I limiti di carica batterica, l'etichettatura e le modalità di confezionamento dovranno essere quelli già citati per gli altri precotti surgelati.

### **BEVANDE**

#### **SUCCO DI FRUTTA A BASE DI FRUTTO CONCENTRATO NON ZUCCHERATO**

Ai sensi del DPR 18 maggio 1982 n.489, integrato dal D.L. 7/5/'92 n.399.

Si richiede succo di arancia a base di succo concentrato, il cui unico ingrediente sia il succo di arancia pastorizzato. . Il prodotto dovrà risultare esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

#### **SPREMUTA DI ARANCIA**

La spremuta sarà costituita dal 100% di succo di arance, cui è stata aggiunta la polpa, sottoposto a blando trattamento di pastorizzazione.

Il prodotto non dovrà contenere aromi, aromatizzanti, né zucchero aggiunto, né qualsiasi altro tipo di additivo o ingrediente. Sarà un prodotto da conservare in frigorifero tra 0C e +4C, provvisto di etichetta nutrizionale e di data di scadenza preceduta dalla dizione: "da consumarsi entro".

Il prodotto avrà la seguente composizione in nutrienti:

- proteine g 0,8
- carboidrati g 9,5

- grassi g 0,2
- fibre g 0,5
- sodio g 0,002
- vit.C mg 45

### **NETTARE DI FRUTTA MONOPORZIONE ai sensi del DPR 18 maggio 1982, n°489 integrato dal D.7/5/92 n.399**

Si richiede nettare di pesca, albicocca, pera, arancia, contenente al minimo il 45-50% di frutta, i cui ingredienti siano: purea di frutta, acqua, zucchero; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.

Si richiede un prodotto contenuto in piccoli contenitori cartonati contenenti 200 ml di bevanda e che sia prevista la cannuccia per ogni monoporzione.

### **BEVANDA DI TE ALLA PESCA O AL LIMONE**

Si richiede un prodotto la cui composizione sia: acqua, zucchero, succo di frutta, estratto di te; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.

Il confezionamento deve essere in contenitore cartonato da 200 ml, provvisto di cannuccia; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. 27 gennaio 1992, n.109.

### **SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO ai sensi del DPR 18 maggio 1982, n.489**

Succo ottenuto unicamente con limoni, senza aggiunta di zuccheri, senza aggiunta di anidride solforosa o i suoi sali e quindi privo dei residui espressi in SO2 previsti dal D.M. 31 marzo 1965 e succ. modif., senza aggiunta di coloranti.

### **POMODORI PELATI SUPERIORI**

S'intende il prodotto ai sensi della Legge 10 marzo 1969 n.96 e suo regolamento d'esecuzione DPR 11 aprile 1975 n.428

I pomodori pelati dovranno provenire dall'ultimo raccolto e, all'atto della consegna il prodotto dovrà avere ancora 4 anni di conservazione.

Dovranno essere confezionati in contenitori in banda stagna con superficie interna, fondi e tondelli verniciati.

Il contenitore non dovrà presentare alcun difetto, sia all'esterno che all'interno; ammaccature, macchie, colorazioni anomale dovranno essere assenti.

Il prodotto dovrà inoltre avere tutte le caratteristiche previste dal DPR 11 aprile 1975 n.428 all'art.2 e 3

Requisiti organolettici e merceologici dei pomodori

- colore rosso, caratteristico del prodotto maturo.
- Privi di macchie necrotiche di qualsiasi genere e natura
- Interi e integri
- Privi di parti depigmentate e cicatrici o lesioni anche superficiali
- Privi di bucce o residui di bucce

### **MAIONESE MONODOSE**

Si richiede un prodotto di buona tecnologia con la seguente composizione:

Ingredienti: olio di semi di girasole, uova fresche di categoria "A" pastorizzate, aceto di vino, sale succo di limone, sale, spezie e aromi. Addensanti: farina di semi di guar o farina di semi di carrube. Conservanti: potassio sorbato. Gli ingredienti dovranno essere presenti nell'ordine indicato.

Su ogni bustina dovranno essere riportate la composizione e la data di consumo consigliata.

## **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

### **Convenzionale**

Le forniture dovranno essere conformi a quanto stabilito dal regolamento CEE 2568/91 dell'11 luglio 1991 e successive modifiche, per quanto riguarda l'etichettatura e confezionamento dovranno rispettare le norme dell'art. 26 del D. Lgs. 109/92

L'olio dovrà essere consegnato esclusivamente in vetro o in banda stagna, non sono ammessi bottiglie e contenitori in PET o poliaccoppiati.

Il prodotto dovrà essere privo di difetti e alterazioni, il sapore dovrà essere: gradevole, fruttato, maturo e armonico

L'olio dovrà essere conforme ai seguenti parametri analitici:

- acidità %                      max 0,5-0,6
- n.perossidi                    max 15 meq/O/Kg
- trilinoleina %                max 0,35

Spettrofotometria:

- K232                          max 2,1
- K270                          max 0,160

Gascromatografia degli acidi grassi: caratteristica del prodotto

Composizione sterolica: caratteristica del prodotto

A richiesta la ditta produttrice dovrà fornire la composizione sterolica e la composizione acidica effettuate secondo le metodiche ufficiali, ed esame organolettico effettuato mediante panel test presso la Stazione Sperimentale degli Oli e Grassi di Milano.

### **Da agricoltura biologica**

Oltre le caratteristiche previste per il convenzionale, l'olio dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg. CEE 2092/91 e prodotto in Italia e ottenuto dalla lavorazione di olive nazionali. I recipienti dovranno essere in vetro di colore scuro.

### **Shelf-life**

Il prodotto dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

## **OLIVE NERE E VERDI IN SALAMOIA SNOCCIOLATE**

I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici, privi di difetti, sia all'interno che all'esterno.

I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e contaminazioni superficiali; il liquido di governo deve risultare perfettamente limpido. Il prodotto deve essere di gusto dolce.

## **PESTO**

Dovrà essere un prodotto di buona tecnologia, con la seguente composizione: olio extra vergine di oliva, basilico, noci di anacardio e pinoli, grana padano o parmigiano reggiano, pecorino, sale e spezie. Si richiede un prodotto privo di conservanti e additivi in genere. Gli ingredienti dovranno essere presenti nell'ordine indicato.

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

L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del D. Leg. 27 gennaio 1992 n.109.

Il limite di contaminazione da mercurio non deve essere superiore a 0,7 mg/Kg. A richiesta, la ditta produttrice dovrà fornire un certificato recente comprovante la conformità ai limiti di legge.

L'olio di governo deve essere di oliva, con valori di acidità e perossidi conformi, di colore giallo paglierino, privo di torbidità.

Il tonno deve presentare le seguenti caratteristiche:

- pastiglia di colore uniforme, roseo caratteristico, priva di chiazze di imbrunimento;
- compatta, formata da un solo pezzo, con masse muscolari visibili, a cerchi concentrici e regolari;
- assenza tra le masse muscolari di zone scure, porzioni di pelle, ecc.  
I contenitori in banda stagna dovranno essere internamente verniciati, non dovranno essere schiacciati, arrugginiti, non dovranno presentare macchie o colorazioni o altro difetto, sia all'interno, che all'esterno.

## **SALE MARINO INTEGRALE GROSSO**

Standard analitici richiesti:

contenuti medi	NaCl	96%
	MgCl <sub>2</sub>	0.11%
	MgSO <sub>4</sub>	0.01%
	Kcl	0.01%

Si richiede un prodotto pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale.

## **SALE IODATO MARINO FINO**

Il prodotto deve essere ottenuto dall'acqua marina e/o dai giacimenti salini sotterranei.  
Deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE (D.M.S n°31/01/1997, D.M.S. n°562 del 10.08.1995)  
Confezioni da Kg 1 o inferiori  
Etichettatura a norma di legge  
Deve essere un prodotto assolutamente pulito, privo di corpi estranei di qualsiasi genere e natura.

## **PRODOTTI ITTICI SURGELATI**

Le forniture dovranno provenire da aziende che operano presso il mercato ittico all'ingrosso di Milano e da aziende con un regolare controllo sanitario. L'origine dovrà essere nazionale o CEE

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e a temperature sempre inferiori a - 18C.

Le confezioni dovranno riportare la data di confezionamento e la durabilità minima prevista, oltre le indicazioni previste dal D.L. 27 gennaio 1992 n.110.

I prodotti non dovranno presentare bruciature da freddo, zone di disidratazione, alterazioni di forma o "gaping", lesioni cutanee.

Allo scongelamento i pesci non devono presentare odori anomali (rancido, ammoniacale, ecc..), e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza.

Le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%, salvo che per i prodotti per i quali è presente glassatura, che comunque deve essere considerata in più rispetto ai pesi presenti in tabella dietetica. La percentuale di glassatura media dovrà essere indicata in etichetta.

I prodotti non devono contenere sostanze estranee inquinanti e/o derivanti da cattiva tecnica di lavorazione; devono essere esenti da additivi e conformi alle normative vigenti per quanto riguarda i residui da metalli pesanti.

I parametri igienico-sanitari dovranno essere i seguenti:

- |                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| - Conta mesofila totale a 30C | < 10000 ufc/g |
| - Coliformi fecali            | < 10 ufc/g    |
| - E.Coli                      | assente       |
| - Stafilococcus aureus        | < 100 ufc/g   |
| - Anaerobi solf.ridutt.       | < 100 ufc/g   |

Lo scongelamento dovrà avvenire in cella frigorifera a tra 0C e +4C, nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinanti ambientali. A completo scongelamento si dovrà procedere all'immediata cottura di tutto il quantitativo.

#### **Shelf-life**

Il prodotto dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'70%

Prodotti previsti:

filetti di cernia, filetti di platessa, filetti di merluzzo, filetti di pagello, filetti di persico, filetti di salmone, tranci di smeriglio, anelli di calamari, polpo eviscerato e congelato, trota salmonata a filetti eviscerata, vongole sgusciate

I filetti o tranci non devono presentare: frammenti di visceri, macchie di sangue localizzate, spine, frammenti di pelle, colorazioni anomale.

### ***BASTONCINI DI MERLUZZO SURGELATI PORZIONATI E IMPANATI***

I bastoncini dovranno essere costituiti da filetti di merluzzo selezionato e non sbriciolato, privo di spine, di categoria prima, impanato con pangrattato, olio vegetale, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti. L'aggiunta di oli vegetali dovrà essere indicata in etichetta, specificandone la composizione. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE. L'origine del prodotto dovrà essere nazionale o CE

Dovrà essere costituito da almeno il 65% di merluzzo

I bastoncini dovranno essere in pezzatura da g. 30, non prefritti.

#### **Shelf-life**

Il prodotto dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'70%

### ***ORTAGGI SURGELATI***

Le forniture dovranno provenire da produttori nazionali, presentare residui di antiparassitari entro i termini di Legge e un tenore di nitriti non oltre i 5 ppm.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici, le forniture dovranno rispettare i seguenti:

- Conta totale < 1.000.000 ufc/g
- E.Coli < 100 ufc/g
- Stafilococcus A. < 100 ufc/g
- Listeria Monocytogenes assente in 25 g

Dovrà esserci assenza di materiale estraneo.

L'aspetto delle verdure dovrà risultare il più possibile omogeneo, per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale, o sostanze o corpi estranei, o insetti, larve o frammenti di insetti (Filt-test negativo).

Il materiale vegetale estraneo e le difettosità (es.: infiorescenze, radici, foglie gialle avvizzite, ortaggi attaccati da parassiti, erba, piselli fuori calibro, vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità eccessivamente molli, unità o parti di essa decolorate o macchiate, unità avvizzite, fagiolini non spuntati; ecc.) dovranno essere max 10 pezzi per Kg di prodotto.

Le confezioni dovranno essere originali e sigillate e in grammatura tale da essere consumati totalmente in giornata.

Si dovranno accettare forniture con un minimo ancora di 12 mesi dalla scadenza.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alle temperature non superiori a - 18C (meno diciotto gradi centigradi).

Si richiedono i seguenti prodotti:

- Fagiolini finissimi

Dovranno essere molto teneri, poco fibrosi (assenza assoluta di filamento), ad elevato grado di interezza; steli, filamenti, baccelli dovranno risultare assenti.

- Funghi champignons
- Asparagi punte
- Cuori di carciofi
- Carote a rondelle
- Piselli finissimi
- Mais sgranato
- Patate novelle non prefritte

Le patate surgelate sono prodotti da tuberi conformi alle caratteristiche di specie.

Le dimensioni delle unità dovranno essere uniformi; il diametro maggiore (lunghezza) delle singole unità non dovrà essere superiore a 2,5 cm.

Dovranno essere assenti o comunque non superiori al numero di 10 unità per chilogrammo di prodotto:

- patate macchiate
- frammenti di patate
- patate con colorazione anomala (es.: verdi)
- patate con fessure trasversali o longitudinali
- presenza di bucce

### ***Spinaci***

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze estranee e di parti asportabili dell'ortaggio. La terra e il terriccio, gli insetti e i loro frammenti non devono essere presenti.

Sono considerati difetti:

- macchie di colore contrastante con il normale colore, porzioni scolorate
- corpi estranei
- taglio imperfetto
- insufficiente asportazione della parte basale delle radici

### ***Insalata russa***

Si intende un misto di ortaggi costituito da: carote e patate a cubetti e piselli interi

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- unità di colore contrastante con il normale colore
- porzioni scolorate
- corpi estranei
- taglio imperfetto

### ***LEGUMI SECCHI***

Caratteristiche generali per i legumi a produzione intensiva ed i legumi a produzione biologica.

- le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata;
- i legumi di provenienza biologica devono riportare in etichetta quanto previsto dal D.M. 25 maggio 1992 n.338
- le confezioni devono essere integre, molto pulite esternamente;
- i legumi devono essere puliti, non presentare semi e corpi estranei;
- privi di residui di fitofarmaci ai sensi del OM 18/7/'90, per quanto riguarda i prodotti coltivati con tecniche intensive, assolutamente privi di fitofarmaci per quanto riguarda i prodotti biologici;
- uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea.



## **ORTAGGI FRESCHI DI PRODUZIONE NAZIONALE**

### **Devono essere di produzione nazionale e di stagione**

I limiti dei fitosanitari devono essere rigorosamente compresi nei limiti previsti dalla legislazione vigente. A richiesta dovrà essere fornita certificazione fitosanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati

Devono appartenere alla categoria extra o prima, secondo le norme di qualità CEE per i prodotti ortofrutticoli e agrumari.

Per i prodotti, per i quali non esiste ancora normativa CEE, valgono le seguenti definizioni generali:

- categoria extra: sono quelli di qualità superiore per forma, aspetto, colorazione e gusto, senza alcun difetto e presentati in modo molto curato;
- categoria prima: sono quelli di pregio commerciale subito inferiore
- Gli ortaggi dovranno essere:
  - interi, senza lesioni
  - completamente sani, privi di zone di marciume o alterate o di consistenza anomala
  - puliti, privi di residui visibili di sostanze, in particolare fertilizzanti e antiparassitari
  - privi di parassiti
  - di aspetto e di colore freschi
  - privi di alterazioni dovute ai parassiti
  - esenti dai danni provocati dal gelo o dal sole
  - esenti da tracce di muffa
  - il taglio deve essere il più possibile netto e fresco
  - privi di umidità esterna anomala
  - maturi fisiologicamente e omogenei per grado di maturazione
  - omogenei per calibro e pezzatura
  - privi di attacchi di insetti
  - privi di odori e sapori anomali

Gli imballi dovranno essere sempre nuovi, puliti e privi di corpi estranei, non ammaccati, non bagnati.

All'esterno dell'imballaggio, stampate direttamente o tramite etichetta, dovranno figurare le indicazioni seguenti:

1. identificazione dell'imballatore e/o speditore
2. natura del prodotto: designazione della specie e varietà
3. origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione
4. Caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e/o calibro
5. e se del caso, l'indicazione "ottenuti in coltura protetta".

Per i prodotti sfusi, la differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non dovrà superare il 20%.

Patate, aglio e cipolle non dovranno essere state trattate con radiazioni gamma.

Per ogni verdura é richiesta la rispondenza a precise caratteristiche proprie della qualità e specie richiesta.

In particolare:

#### patate

- devono essere prive di terra, ammaccature, germogli o parti verdi e non essere state trattate con antigerminanti;
- di peso compreso tra 60 e 270g. Pesi inferiori a 60g saranno ammessi esclusivamente per le patate novelle;
- imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

#### Cipolle e aglio

- i bulbi di aglio e cipolla devono essere sani, intatti, compatti, esenti da parassiti ed altri danni e non trattati con antigerminoglianiti.

#### Pomodori da insalata

si richiedono sia quelli tondi (compresi i pomodori ciliegia) che costolati:

- devono essere interi, di aspetto fresco, sani e puliti, maturi in modo omogeneo, mai essere completamente rossi o completamente verdi e pronti per essere consumati entro due o tre giorni;
- caratterizzati da una polpa resistente priva di ammaccature e screpolature.

Il calibro minimo accettabile (ad eccezione dei pomodori ciliegia) è di 35 mm.

#### Peperoni dolci

- devono essere interi, freschi, ben sviluppati, privi di lesioni di cicatrizzazione e muniti di peduncolo, esenti da danni da gelo.

#### Ortaggi a foglia verde e verze

- devono essere turgidi e privi di foglie gialle o rinsecchite;
- esenti di danni da gelo;
- non prefioriti.

#### Zucchine

- devono essere pulite, sane, intere, consistenti, esenti da danni o da cavità interne, munite di peduncolo inferiore ai 3 cm.

Il peso di ogni zucca deve essere compreso tra 100 e 200g.

#### Melanzane

- devono essere intere, sane, pulite, fornite di calice e peduncolo, sufficientemente mature senza che la polpa sia fibrosa o legnosa.

Il peso minimo accettabile per ogni melanzana è di 100g.

#### Insalate

- sulla confezione deve essere sempre indicata la denominazione;
- i cespi devono essere interi, ben formati, turgidi, dall'aspetto fresco e privi di parassiti, esenti da danni da gelo.

Le lattughe devono avere un peso medio di 150g per cesto.

Non sono ammesse le varietà caratterizzate da un sapore amaro (es. cicoria, Milano o indivia witloof).

#### Carote

- devono essere fresche, intere, sane, senza biforcazioni, germogli e parti legnose;
- pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee e di umidità esterna.

Il calibro minimo accettabile per le carote di radice grande è di 20mm di diametro o peso di 50g.

#### Finocchi

- devono avere un diametro minimo di 60 mm.

### **Disposizioni generali relative alla produzione**

#### **-Convenzionale**

I prodotti di prima categoria devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature

#### **- A Filiera controllata**

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare a lotta integrata, validato almeno da un organismo regionale riconosciuto

Etichettatura e presentazione: come il convenzionale + disciplinare di riferimento

#### **-Da Agricoltura biologica**

I prodotti di 1° categoria, o in via eccezionale di 2° categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione

La produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del regolamento UE 2092/91

Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento

In applicazione al Regolamento CE 2092/91, recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichetta dei prodotti va apposta l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica – Regime di controllo CE"

## **Non sono ammessi prodotti orticoli di quarta gamma**

### **FRUTTA FRESCA DI PRODUZIONE NAZIONALE, BANANE DI PRODUZIONE EXTRA COMUNITARIA E/O PROVENIENTI DAL MERCATO EQUO SOLIDALE**

La frutta dovrà essere di produzione nazionale o comunitaria, tranne le banane, e di stagione.

Per caratteristiche merceologiche la frutta dovrà essere di categoria 1°, secondo le norme di qualità CEE per i prodotti ortofrutticoli ed agrumari.

La frutta prodotta con metodo agricolo di produzione intensiva, che prevede l'utilizzo di presidi chimici al terreno ed ai frutti, deve comunque essere garantita ai sensi dell'O.M. 6 giugno 1985, e O.M. 18 luglio 1990.

.Per la ristorazione scolastica e la ristorazione presso il nido d'infanzia la frutta dovrà provenire esclusivamente da agricoltura biologica

Caratteristiche generali di qualità

- prodotti sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- puliti, privi di terra e terriccio;
- privi di umidità esterna anormale;
- maturi fisiologicamente;
- omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura;
- di calibro omogeneo
- esenti da danni provocati dal gelo o dal sole
- di consistenza caratteristica e omogenea
- privi di tracce di muffa
- esenti da sostanze per il trattamento superficiale dei prodotti, in particolare privi di residui visibili di fertilizzanti o anticrittogamici

Gli imballaggi dovranno essere sempre nuovi, privi di ammaccature, puliti e asciutti.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere frutti della stessa origine, varietà, qualità e grado di maturazione

All'esterno dell'imballaggio, stampate direttamente o tramite etichetta, dovranno figurare le indicazioni seguenti:

1. identificazione dell'imballatore e/o spedizioniere
2. natura del prodotto: designazione della specie e varietà
3. origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale
4. Caratteristiche commerciali: categoria, calibro

In applicazione al regolamento CEE 2092/91, recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sull'etichetta dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica – Regime Controllo CEE"

La frutta derivante da produzione agricola con metodo della lotta integrata, dovrà riportare in etichetta il metodo utilizzato, l'azienda produttrice e il marchio di appartenenza.

Tipologia richiesta: frutta di stagione nel rispetto della seguente tabella. Lo stesso tipo di frutta non deve essere servito due volte nella stessa settimana;

Gennaio	arance, banane, mele, pere, kiwi, mandarini, mandaranci, clementine senza semi;
Febbraio	arance, banane, mele, pere, kiwi, mandarini, clementine senza semi;
Marzo	arance, banane, mele, pere, kiwi;
Aprile	banane, mele, pere, kiwi, prugne, nespole;
Maggio	fragole, banane, ciliegie, nespole, prugne, mele, pere;
Giugno	albicocche, pesche, prugne, kiwi, banane, ciliegie, fragole, pere estive;
Luglio	albicocche, anguria, ciliegie, fichi, meloni, pere estive, pesche, susine;
Settembre	uva, prugne, mele, kiwi, pere, pesche, susine, fichi;
Ottobre	uva, mele, pere, kiwi, banane, cachi;
Novembre	pere, mele, mandarini, banane, mandaranci, arance, mele, uva, kiwi, clementine senza semi, cachi;
Dicembre	arance, banane, mele, pere, mandarini, clementine senza semi;

In particolare:

#### Mele

- devono essere di almeno 3 varietà differenti (es. golden delicious, stark, red delicious ecc);
- sono da escludere le mele con polpa farinosa.

Si richiede un calibro minimo di 70 mm.

#### Pere

- devono essere di almeno 3 varietà diverse (williams, abate, kaiser, decana ecc);
- non sono accettate pere che non siano al giusto punto di maturazione.

Si richiede un diametro minimo di 55 mm, misurato nel punto di massima grossezza, per le varietà frutto grosso e di 50 mm per le altre varietà; non è obbligatorio rispettare un calibro minimo per le forniture di pere estive commercializzate prima del 1° agosto (es coscia gentile, precoce di albedo, etc.).

#### Uva

- si richiedono le varietà Italia e Regina (bianca e nera a rotazione);
- devono essere forniti grappoli con acini asciutti e maturi, privi di ammaccature, di colorazione uniforme e senza residui di antiparassitari, esenti da tracce di attacchi di parassiti e di muffe.

#### Banane

- devono essere intatte, intere, sode, col peduncolo sano senza piegature né tracce di disseccamento;
- al momento della consegna non devono essere completamente mature.

Il peso medio di ogni frutto deve essere compreso tra 145/175g; il calibro tra 40/50mm.

#### Arance

- non devono essere asciutte all'interno, devono avere un contenuto minimo in succo del 35%;
- non sono accettati frutti con un diametro, misurato nel punto di massima grossezza, inferiore a 53 mm;
- non devono essere state trattate con difenile.

#### Mandarini, clementine senza semi, mandaranci

- non devono essere asciutti all'interno, devono avere un contenuto minimo in succo del 40%;
- non sono accettati frutti con un diametro, misurato nel punto di massima grossezza, inferiore a 45 mm per i mandarini comuni e a 35 mm per clementine e monreal.

#### Pesche e nettarine

- devono essere a pasta bianca e gialla.

si richiede un diametro minimo, misurato nel punto di massima grossezza, di 51/56 mm.

#### Ciliege

- devono essere provviste di peduncolo e non presentare lesioni, ammaccature, bruciature o difetti provocati dalla grandine.

#### Kiwi

- devono essere privi di odori e sapori estranei, privi di peduncolo;
- ogni frutto deve essere caratterizzato da un peso non inferiore a 60g e da un diametro non inferiore ai 45mm;
- non sono accettabili i frutti avvizziti e molli, quelli doppi o multipli.

#### Susine

- devono essere prive di difetti;
- non sono accettabili susine con diametro inferiore a 25 mm.

#### Angurie

- devono essere ben formate, senza fessurazioni e/o ammaccature;

- il peduncolo deve essere lungo al massimo cm 5.

#### Meloni

- devono essere puliti, integri, ben sviluppati.

#### Albicocche

- devono essere intere, pulite e sane;
- il colore deve essere omogeneo con sfumature più o meno intense;
- la polpa deve essere arancione o arancione scuro.

Si richiede un diametro minimo, misurato nel punto di massima grossezza, di 30 mm.

### **ACQUA MINERALE**

L'acqua minerale deve essere:

- naturale;
- minimamente mineralizzata;
- fornita in bottiglie di PET e presentare le seguenti caratteristiche:

residuo fisso	< 50 mg/l
PH	neutro, compreso tra 6.5 e 7.5 unità pH
sostanze organiche, ione nitrito, fosfati, ammoniaca, cadmio, piombo ed il radon	Assenti

NB: per ogni prodotto alimentare sopra riportato, l'Amministrazione Comunale potrà richiedere la documentazione necessaria ad identificare le caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche definite nelle relative schede tecniche.