



REGIONE CALABRIA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
VIA VINICIO CORTESE, 25 8810 CATANZARO

DIETETICO

DIETISTA ADRIANA GRANDINETTI
DIREZIONE SANITARIA
PRESIDIO OSPEDALIERO LAMEZIA TERME



COMUNE O MENU BASE

Il menù di base si rivolge a tutti i degenti che non presentano particolari problematiche dietetico-nutrizionali, e consente loro di scegliere liberamente tra le alternative proposte ogni giorno, quindi di comporre in modo autonomo la propria giornata alimentare; coniuga criteri di appetibilità/gradevolezza del cibo a criteri di scelta delle derrate e di modalità di preparazione e cottura, in linea con le principali raccomandazioni dietetiche per una sana alimentazione.

La composizione bromatologica è stata valutata in base alle tabelle di composizione degli alimenti aggiornate al 2000 dell'Istituto Nazionale della Nutrizione. Alla composizione bromatologica, come sempre avviene nei calcoli eseguiti applicando valori analitici generali, deve comunque attribuirsi un significato approssimativo, date le ampie oscillazioni che uno stesso alimento subisce per effetto di vari fattori (cultivar, luogo di produzione, provenienza, stagioni, metodi industriali, modalità di conservazione e di trasporto, tecnica culinaria). Le quantità indicate per ogni alimento sono calcolate a crudo e al netto da scarto.

COMPOSIZIONE BROMATOLOGICA M.A

PROTIDI: g. 89,40 Cal. 357,60 pari al 16,20% delle calorie totali
 LIPIDI: g. 68,81 Cal. 619,24 pari al 28,06% delle calorie totali
 GLUCIDI: g. 307,38 Cal. 1229,52 pari al 55,74% delle calorie totali
 CALORIE TOTALI: 2206,41

AUMENTI	g	PROTIDI	LIPIDI	GLUCIDI	CALORIE	FIBRA (g)	SODIO (mg)	COLESTEROLO (mg)	GRASSI SATURI
LATTE P.S.	200	7	3,6	10	98	-		14	1,78
ZUCCHERO	10	-	-	10,4	39,2	-	-	-	-
FETTE BISCOTTATE	15	1,69	0,9	12,34	61,2	0,52	-	-	-
MARMELLATA	25	-	.	14,6	55,5	0,55	0,3	-	-
PASTA DI SEMOLA	140	15,26	1,96	110,74	494,2	3,78	5,6	-	0,3
CARNE (VITELLO)	120	24,84	3,24	-	128,4	-	81,6	81,6	1,36
VERDURE	500	5	1	17	95	7,5	-	-	-
MOZZARELLA	100	18,7	19,5	0,7	253		200	46	-
PANE TIPO 00 (80X2)	160	12,96	0,8	101,6	440	6,08	468,8	-	-
OLIO E. V. D'OUVA	35	-	35	-	315	-	-	-	4,84
FRUTTA	300	0,6	-	30	114	5,1	-	-	-
PARMIGIANO	10	3,35	2,81	-	38,7	-	60	9,1	1,85
TOTALE GRAMMI		89,4	68,81	307,38		23,53	816	150,7	10,13
TOTALE CALORIE		357,6	619,29	1229,52	2206,41				
PERCENTUALI		16,20%	28,06%	55,74%					

SOSTITUZIONI Fisse GIORNALIERE

1° PIATTO:

PASTA O RISO AL POMODORO
PASTA O RISO IN BIANCO
PASTINA IN BRODO VEGETALE
PASTINA GLUTINATA
SEMOLINO

2° PIATTO

ARROSTO DI VITELLO AI FERRI
POLPETTE DI CARNE
PESCE AI FERRI O LESSO
MOZZARELLA
PROVOLA FRESCA
EMMENTHAL
PARMIGIANO REGGIANO
PROSCIUTTO COTTO O CRUDO
OMOGEGINIZZATI DI CARNE O PESCE

CONTORNO:

PATATE LESSE
PATATE AL FORNO
PURE' DI PATATE
INSALATA VERDE
VERDURA COTTA

FRUTTA:

FRUTTA COTTA
FRULLATO DI FRUTTA
SUCCO DI FRUTTA
OMOGEGINIZZATO DI FRUTTA

MENU' INVERNALE (1° ottobre 30 aprile)

PRANZO

PASTA CON CECI
ARISTA DI MAIALE AL FORNO
FINOCCHI GRATINATI

GNOCCHI ALLA NAPOLETANA
PESCE SPADA GRIGLIATO
INSALATA VERDE

PASTA E BROCCOLI
VITELLO AL FORNO
BIETA ALL'OLIO

PASTA ALLA BOLOGNESE
ROLLE' DI TACCHINO
INSALATA VERDE

RISOTTO ALLA PESCATORA
MERLUZZO IN UMIDO
PATATE PREZZEMOLATE

PASTA CON LENTICCHIE O FAGIOLI
VITELLO IN PIZZAIOLA
BIETA ALL'OLIO

LASAGNE AL FORNO
POLLO ARROSTO
FAGIOLINI ALL'OLIO

LUNEDI'

MARTEDI'

MERCOLEDI'

GIOVEDI'

VENERDI'

SABATO

DOMENICA

CENA

RISO CON MINESTRONE
COTOLETTE DI POLLO
SPINACI ALL'OLIO

PASTA CON ZUCCHINE
MOZZARELLA
PURE' DI PATATE

RISOTTO CON SPINACI
POLLO ALLE VERDURE
ZUCCHINE GRATINATE

TORTELLINI IN BRODO
BOLLITO DI VITELLO
SPINACI ALL'OLIO

PASTA IN MINESTRONE
PROVOLA FRESCA
TRIS DI VERDURE AL FORNO

RISO AL POMODORO
TACCHINO AI FERRI
CAROTE LESSE

PASTA CON PISELLI
PROSCIUTTO COTTO O CRUDO
INSALATA MISTA

MENU' ESTIVO (1° maggio 30 settembre)

PRANZO

FUSILLI AL PESTO
SCALOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE
SPINACI ALL'OLIO

PASTA CON PISELLI
PLATESSA IN COTOLETTA
INSALATA MISTA

PASTA CON MELANZANE
POLLO ARROSTO
PATATE AL FORNO

GNOCCHI ALLA NAPOLETANA
VITELLO AL FORNO
FAGIOLINI ALL'OLIO

PASTA AL SUGO DI PESCE
PESCE SPADA AI FERRI
INSALATA VERDE

RISO AL POMODORO
INVOLTINI DI CARNE AL PROSCIUTTO
ZUCCHINE GRATINATE

LASAGNE AL FORNO
POLLO ALLE VERDURE
INSALATA MISTA

LUNEDI'

MARTEDI'

MERCOLEDI'

GIOVEDI'

VENERDI'

SABATO

DOMENICA

CENA

PASTA CON ZUCCHINE
POLPETTE AL POMODORO
TRIS DI VERDURE AL FORNO

INSALATA DI RISO
FORMAGGIO SPALMABILE
MELANZANE GRIGLIATE

PASTA CON VERDURE SALTATE
FILETTI DI MERLUZZO AL LIMONE
INSALATA VERDE

RISOTTO CON SPINACI
COTOLETTA DI POLLO
INSALATA DI POMODORI

PASTA AL POMODORO
MOZZARELLA
CAPONATA

PASTA CON LENTICCHIE
FESA DI TACCHINO AI FERRI
INSALATA DI POMODORI

PASTA IN MINESTRONE
PROSCIUTTO COTTO O CRUDO
FAGIOLINI ALL'OLIO

MENU' FESTIVI

PRANZO

8 DICEMBRE

PENNETTE PASTICCIAE
SCALOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE
PATATE AL FORNO
DOLCE

24 DICEMBRE

RISOTTO ALLA MARINARA
PESCE SPADA AI FERRI
INSALATA VERDE

25 DICEMBRE

RAVIOLI DI PASTA FRESCA AL SUGO
FESA DI TACCHINO AI FUNGHI
INSALATA VERDE
DOLCE

1° GENNAIO

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI
ARISTA DI MAIALE AL FORNO
INSALATA VERDE
DOLCE

6 GENNAIO

PENNETTE PISELLI E PROSCIUTTO
COTOLETTE DI ARISTA
ZUCCHINE GRATINATE
DOLCE

MERCOLEDI' DELLE CENERI

PASTA E BROCCOLI
MERLUZZO PANATO
BIETA ALL'OLIO

PASQUA

LASAGNE ALLA BOLOGNESE
AGNELLO ARROSTO
PATATE AL FORNO
DOLCE

LUNEDI' DELL'ANGELO(PASQUETTA)

TIMBALLO DI RISO FARCITO
PETTO DI POLLO IN COTOLETTA
INSALATA VERDE
DOLCE

29 GIUGNO(FESTA PATRONALE)

TIMBALLO DI PENNE E MELANZANE
COSCIOTTI DI POLLO RIPIENI
INSALATA VERDE
DOLCE

CENA

SEGUE MENU' IN CORSO

PASTA AL TONNO
MERLUZZO IN UMIDO
PATATE PREZZEMOLATE

SEGUE MENU' IN CORSO

SEGUE MENU' IN CORSO

SEGUE MENU' IN CORSO

RISOTTO CON SPINACI
FORMAGGIO EMMENTHAL
ZUCCHINE GRATINATE

SEGUE MENU' IN CORSO

SEGUE MENU' IN CORSO

SEGUE MENU' IN CORSO

GRAMMATURE PER PORZIONE DEI PRINCIPALI ALIMENTI UTILIZZATI NEL MENU' DI BASE

GLI ALIMENTI SONO CONSIDERATI A CRUDO E AL NETTO DA SCARTO

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	200 ml
ZUCCHERO	10 gr.
FETTE BISCOTTATE	15 gr.
MARMELLATA	25 gr.
ORZO	5 gr.
THE O CAMOMILLA	UNA BUSTINA
PASTA DI SEMOLA O RISO (ASCIUTTI)	80 gr.
PASTA DISEMOLA O RISO (CON CARNE O PESCE)	80 gr. 30 gr. DI CARNE O PESCE
PASTA DI SEMOLA O RISO (CON VERDURE)	60 gr. PIU' 70 gr. DI VERDURE (PESTO gr.30)
PASTA DI SEMOLA (CON LEGUMI SECCHI)	60 gr. PIU' 50 gr. DI LEGUMI SECCHI
PASTA DI SEMOLA O RISO (CON LEGUMI FRESCHI)	60 gr. PIU' 60 gr. DI LEGUMI FRESCHI
PASTINA (IN BRODO)	60 gr.
PASTINA GLUTINATA	50 gr.
SEMOLINO	50 gr.
PANE DI TIPO O (ROSETTA)	160 gr. (80 gr. pranzo/cena)
CARNE (DI VITELLO, MAIALE, POLLO, TACCHINO)	120 gr.
PESCE (SPADA, SOGLIOLA, MERLUZZO)	160 gr.
MOZZARELLA	100 gr.
PROVOLA FRESCA	100 gr.
FORMAGGIO CREMOSO SPALMABILE	80 gr.
EMMENTHAL O EDAMER	70 gr.
PARMIGIANO REGGIANO	60 gr.
PARMIGIANO (PER CUCINA)	10 gr. (5 gr. pranzo/cena)
PROSCIUTTO COTTO O CRUDO	80 gr.
VERDURA (COTTA O CRUDA)	500 gr. (250 gr. pranzo/cena)
PATATE	150 gr.
FRUTTA (FRESCA O COTTA)	300 gr. (150 gr. pranzo/cena)
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	35 gr. (20 gr. a pranzo 15 gr. a cena)

RICETTARIO GRAMMATO DEL MENU' DI BASE

PRIMI PIATTI

PASTA CON CECI

PASTA gr. 80
CECI SECCHI gr. 50
SEDANO, CAROTE, CIPOLLE qb
POMODORO PELATO gr. 20
SALE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

GNOCCHI ALLA NAPOLETANA

GNOCCHI FRESCHI gr. 120
SALSA DI POMODORO gr. 60
OLIO E.V.D'OLIVA gr. 5
PARMIGIANO REGGIANO gr. 5
AROMI qb
SALE qb

PASTA CON BROCCOLI

PASTA gr. 60
BROCCOLI gr. 100
ODORI qb
SALE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

PASTA ALLA BOLOGNESE

PASTA gr. 80
CARNE TRITATA DI VITELLO gr. 30
SEDANO, CAROTE, CIPOLLE qb
SALSA DI POMODORO gr. 100
SALE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5
PARMIGIANO REGGIANO gr. 5

RISOTTO DI MARE

RISO gr80
MISTO DI PESCE gr. 30
BRODO VEGETALE E SALE qb
POMODORO PELATO gr. 30
OLIO E. V. D'OLIVA gr 5

RISO O PASTA CON MINISTRONE

RISO o PASTA gr. 60
VERDURE MISTE gr. 100
SALSA DI POMODORO gr. 30
SALE qb
PARMIGIANO REGGIANO gr. 5
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

PASTA CON ZUCCHINE

PASTA gr. 60
ZUCCHINE gr. 100
SALSA DI POMODORO gr. 20
PARMIGIANO REGGIANO gr. 5
AROMI qb SALE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

RISOTTO CON SPINACI

RISO gr. 60
SPINACI gr. 100
BRODO VEGETALE E CIPOLLA qb
SALE qb
PARMIGIANO REGGIANO gr. 5
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

TORTELLINI IN BRODO

TORTELLINI DI CARNE gr. 100
BRODO VEGETALE E AROMI qb
SALE qb
PARMIGIANO REGGIANO gr. 5
OLIO E. V. D` OLIVA gr. 5

PASTA AI. POMODORO

PASTA gr. 60
SALSA DI POMODORO gr. 60
SALE E AROMI qb
PARMIGIANO REGGIANO gr. 5
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

PASTA CON LENTICCHIE

PASTA gr. 60
LENTICCHIE SECCHE gr. 50
POMODORO PELATO gr. 10
ODORI E SALE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

LASAGNE AL FORNO

LASAGNE SFOGLIE gr. 100
CARNE TRITATA DI VITELLO gr.30
SALSA DI POMODORO gr. 100
PROVOLA gr. 20
PROSCIUTTO COTTO gr. 10
BESCIAMELLA qb
ODORI E SALE qb
PARMIGIANO REGGIANO gr. 5
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

FUSILLI AL PESTO

FUSILLI gr. 80
PESTO ALLA GENOVESE gr. 30
SALE qb
PARMIGIANO REGGIANO gr. 5
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

PASTA CON MELANZANE

PASTA gr. 80
MELANZANE gr. 100
AGLIO, CIPOLLA, BASILICO qb
SALSA DI POMODORO gr. 50
SALE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

RISO AL POMODORO

RISO gr. 80
SALSA DI POMODORO gr. 100
SALE E ODORI qb
PARMIGIANO REGGIANO gr. 5
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

INSALATA DI RISO

RISO gr. 60
SOTTACETI gr. 20
TONNO gr. 30
PROSCIUTTO COTTO gr. 15
EMMENTHAL O EDAMER gr. 15
SALE E ODORI qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5
OLIVE VERDI SNOCCIOLATE q.b.

PASTA CON PISELLI

PASTA gr. 60
PISELLI gr. 70
ODORI E SALE qb
PARMIGIANO REGGIANO gr. 5
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

PASTA CON VERDURE SALTATE

PASTA gr. 60
VERDURE MISTE gr. 100
SALE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

SECONDI PIATTI

MAIALE MAGRO AL FORNO

CARNE DI MAIALE gr. 120
AROMI E SALE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

PESCE SPADA GRIGLIATO

PESCE SPADA gr.160
ODORI E SALE qb
SUCCO DI LIMONE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

VITELLO AL FORNO

CARNE DI VITELLO gr. 120
AROMI E SALE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

ROLLE' DI TACCHINO

FESA DI TACCHINO gr120
CAROTE, SEDANO, CIPOLLA qb FARINA,
BURRO, SALE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

MERLUZZO IN UMIDO

FILETTO DI MERLUZZO gr. 160
POMODORO PELATO gr. 30
ODORI E SALE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

POLLO ARROSTO

SOVRACOSCE DI POLLO gr. 200
AROMI E SALE qb
OLIO E. V. D'OLIO gr. 5

PROSCIUTTO COTTO/CRUDO gr. 80

COTOLETTA DI POLLO

COTOLETTA DI POLLO SURGELATA gr. 120
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

POLLO ALLE VERDURE

SOVRACOSCE DI POLLO gr. 200
ODORI E SALE qb
CIPOLLE, CAROTE, ZUCCHINE qb
POMODORO PELATO gr. 60
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

MOZZARELLA gr. 100

BOLLITO DI VITELLO

CARNE DI VITELLO gr120
SEDANO, CAROTA, CIPOLLA qb
POMODORO PELATO gr10
OLIO E. V. D'OLIVA gr5

PROVOLA FRESCA gr100

TACCHINO AI FERRI

FESA DI TACCHINO gr. 120
LIMONE E SALE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

VITELLO IN PIZZAIOLA

CARNE DI VITELLO gr. 120
POMODORO PELATO gr. 30
ODORI E SALE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

SCALOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE

FESA DI TACCHINO gr. 120
FARINA, SALE, LIMONE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

FILETTI DI MERLUZZO AL LIMONE

MERLUZZO gr. 160
SUCCO DI LIMONE E SALE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

PLATESSA IN COTOLETTA

PLATESSA gr. 160
PANE GRATTUGIATO gr. 20
SALE E PREZZEMOLO qb
PARMIGIANO GRATTUGIATO gr. 5
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

POLPETTE AL POMODORO

CARNE TRITA DI VITELLO gr. 120
PANE gr. 60
LATTE, PREZZEMOLO, SALE qb
UOVO 1/3
POMODORO PELATO gr. 20
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

INVOLTINI AL PROSCIUTTO

CARNE DI VITELLO O MAIALE gr. 120
PROSCIUTTO COTTO gr. 20
PROVOLA FRESCA gr. 20
PREZZEMOLO, SALE, VINO BIANCO qb
PANE gr. 20
UOVO 1/3
PARMIGIANO REGGIANO gr. 5
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

FORMAGGIO SPALMABILE gr. 100

CONTORNI

FINOCCHI GRATINATI

FINOCCHI gr. 250
PANE GRATTUGIATO E SALE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

INSALATA VERDE

ICEBERG gr. 250
SUCCO DI LIMONE qb
SALE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

BIETA ALL'OLIO

BIETA gr. 250
SALE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

INSALATA MISTA

LATTUGA E RADICCHIO gr. 250
SUCCO DI LIMONE E SALE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

CAROTE LESSE

CAROTE gr. 250
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

INSALATA DI POMODORI

POMODORI gr. 250
ORIGANO, BASILICO E SALE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

CAPONATA

MELANZANE, PATATE, PEPERONI gr. 250
SALE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

SPINACI ALL'OLIO

SPINACI gr. 250
SALE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

PURE' DI PATATE

FIOCCHI DI PATATE gr. 40
LATTE P.S. gr. 70
SALE qb
BURRO gr. 8
PARMIGIANO REGGIANO gr. 5

ZUCCHINE GRATINATE

ZUCCHINE gr. 250
PANE GRATTUGIATO E SALE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

TRIS DI VERDURE AL FORNO

PATATE, CAROTE, ZUCCHINE gr. 250
SALE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

FAGIOLINI ALL'OLIO

FAGIOLINI gr. 250
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

PATATE AL FORNO

PATATE gr. 150
AROMI E SALE qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

MELANZANE GRIGLIATE

MELANZANE gr. 250
SALE, AGLIO, PREZZEMOLO qb
OLIO E. V. D'OLIVA gr. 5

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PANE

Il pane da fornire dovrà essere confezionato con farine di frumento tipo "0" e integrale, in involucri singoli di carta microforata. Formato tipo rosetta in pezzature di gr 80.

In particolare il pane dovrà essere di colore vivo, dorato, lucente, friabile, aderente alla mollica, sottile superiormente e più spesso alla base. Dovrà essere ben lievitato, di odore e sapore gradevoli e ben cotto. Il pane dovrà essere consegnato raffreddato e contenuto in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento (art. 26 L. 580/67 e s.m.i.).

Per quanto concerne le restanti condizioni merceologiche e proprietà organolettiche dei tipi di pane sopra indicati si fa espresso riferimento alle prescrizioni di cui alle vigenti leggi in materia nonché agli "usi e consuetudini commerciali".

Le consegne del pane dovranno essere effettuate tutti i giorni.

In fase di consegna dovranno essere scrupolosamente osservate le norme generali e speciali che disciplinano il trasporto dei forniti, nonché le norme relative agli imballaggi usati per il confezionamento e il trasporto dei prodotti.

Il pane dovrà essere confezionato a secondo dei vari tipi in ottemperanza alle normative di legge vigenti in materia nonché secondo gli "usi e consuetudini commerciali" e sempre tali da garantire una perfetta conservazione del prodotto.

CEREALI E DERIVATI

FARINA BIANCA E SEMOLINO

La farina dovrà essere del tipo "00" con tutte le caratteristiche previste dall'art. 7 L. 580/1967 e s.m.i. alle cui disposizioni si rinvia.

La farina dovrà essere fornita in confezioni da 1Kg. IL semolino in confezioni da 200gr.

PASTE ALIMENTARI

Le paste oggetto del presente capitolato sono dei tipo: paste secche e paste fresche-ripiene.

PASTE SECCHHE:

le paste secche dovranno presentare le caratteristiche riferite dall'art. 29 L. 580/1967e s.m.i.. Dovrà essere quindi prodotta con semola di grano duro, avere umidità massima del 12.50 %.

La pasta dovrà essere posta in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore. La pasta richiesta dovrà resistere alla cottura senza spaccarsi né disfarsi, per non meno di 20 minuti.

PASTE FRESCHE-FRESCHE RIPIENE:

Dovranno presentare le caratteristiche chimiche riferite dall'art.33 L.580/1967 e s.m.i.. Nella produzione delle stesse, dovranno osservarsi le prescrizioni stabilite nei precedenti articoli

per quanto concerne le paste secche, salvo per l'umidità. La pasta fresca all'uovo deve essere prodotta con uova fresche. Nelle paste fresche o secche potranno essere impiegate per la loro produzione dei ripieni che dovranno essere del tipo consentito dall'art.2 del D.M 264/1998. Gli ingredienti del ripieno, potranno essere del tipo fresco, preparati, trasformati o comunque conservati in conformità a quanto disposto dall'art.3 del D.M.264/98 e s.m.i.. Si applicano le norme di cui agli artt. 4-5 per la vendita allo stato sfuso e l'etichettatura. Per tutte le paste sono applicati gli artt.34-35 della L. 580/1965 in materia di trattamenti vietati, etichettature e paste confezionate. Confezioni in atmosfera protettiva. I ravioli e i tortelloni dovranno avere una quantità di ripieno pari al 45% del prodotto finito, tale ripieno dovrà essere per almeno il 35% da carne bovina e suina, 10% di prosciutto crudo per la rimanente mortadella e parmigiano. Sulle confezioni di questi prodotti dovrà essere indicato il bollo sanitario. I tortelloni di magro dovranno avere una quantità di ripieno pari al 60% del prodotto finito, tale ripieno dovrà essere per almeno il 50% composto da ricotta.

GNOCCHI PRECONFEZIONATI

In conformità a quanto disposto dal D.P.C.M. 311/97 "Alimenti in atmosfera modificata" gli gnocchi di semola con patate dovranno essere forniti in confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera protettiva e conservati in frigorifero. Il fornitore dovrà porre massima attenzione al termine residuo di conservazione. Esso dovrà al momento della consegna, essere tale da garantire l'uso del prodotto in totale garanzia di mantenimento dei suoi requisiti di freschezza.

PRODOTTI DA FORNO

I prodotti in oggetto dovranno essere preparati con impiego di farina di grano tenero del tipo 0 oppure 00, senza aggiunta di additivi. Dovranno essere prodotti facendo esclusivo uso di zucchero (saccarosio). Non potrà invece essere impiegato per la produzione lo strutto o gli oli e grassi idrogenati di origine animale. La fornitura è relativa:

FETTE BISCOTTATE in confezione singola da due fette per complessivi 15gr.

FETTE BISCOTTATE INTEGRALI

RISO

La fornitura di riso riferisce a riso del tipo superfino Arborio e Parboiled. Conformemente a quanto disposto dalla L. 325/1958 "Disciplina del commercio interno del Riso", il riso dovrà essere del tipo raffinato, quindi avente subito una lavorazione di 1° grado, essere ben maturo e di fresca lavorazione. Il riso dovrà resistere alla cottura per non meno di 15 minuti. Non potrà essere sottoposto a trattamenti con agenti chimici o fisici o con qualsiasi sostanza capace di modificarne il colore naturale o alterarne la composizione naturale. Non dovrà contenere oltre i limiti di tolleranza fissati dalla L. 325/1958 e relative modifiche apportate con la L. 586/1962 grani striati, rossi, rotti (corpetti a mezza grana). Non dovrà inoltre contenere risina e pastina, grani vaiolati,

grani ambrati, corpi estranei ed impurità varie. Il riso non deve presentare odore di muffa, né altro odore diverso da quello suo proprio. L'umidità normale del riso non dovrà superare in media il 14%. Ai sensi dell'art. 3 L.586/1962 il riso dovrà essere contenuto in appositi imballaggi ed etichettato in conformità a quanto prescritto dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.. I sigilli devono essere confezionati in modo che, in seguito all'apertura, siano resi inservibili. S'intendono sigillate anche quelle confezioni la cui chiusura impone per l'apertura la lacerazione dell'involucro.

RISO PARBOILED

RISO SUPERFINO ARBORIO

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi oggetto di fornitura sono:

FAGIOLI

CECI

LENTICCHIE

I legumi non dovranno essere trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate. La fornitura dovrà avvenire in confezioni indicative di tutte le informazioni relative al produttore e al prodotto, previste dalle norme vigenti.

LATTE E DERIVATI

Il latte oggetto della presente fornitura dovrà essere del tipo:

PARZIALMENTE SCREMATO UHT: a lunga conservazione. È fatto obbligo al fornitore di accertare che la produzione del latte avvenga in conformità alle disposizioni di cui al R.D.L. 994/1929 "Approvazione del regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto". Il latte parzialmente scremato dovrà contenere una percentuale di grasso non inferiore all'1% e non superiore all'1,8%. Sul contenitore dovrà essere riportato stampato tale dato eventualmente accompagnato da altre informazioni relative a potere energetico e composizione in generale. Nel caso in cui i valori nutrizionali non siano riportati in etichetta è fatto obbligo al fornitore di rendere disponibile all'Azienda tali informazioni sotto forma di scheda tecnica, supportata da certificati d'analisi disposti presso laboratori conformi alla normativa europea EN 45001 (art.17 D.P.R.54/1997 e s.m.i.). Tutti i trattamenti finalizzati alla conservazione UHT dovranno compiersi così come dispone la L. 169/1989 "Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino" e del D.P.R. 54/1997 e s.m.i. e relativo allegato C "Regolamento recante attuazione delle Dir. CEE 92/46 e 92/47 in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte". Particolare attenzione dovrà essere posta a quanto disposto in materia di bollo Sanitario dall'allegato C cap. IV. È fatto obbligo, di rispettare le Circ. Min. 24/91 e 39/93. Tale ultima caratteristica verrà verificata contestualmente all'accertamento della presenza del bollo sanitario e delle condizioni di integrità degli imballaggi e confezioni, nonché della corretta etichettatura al momento della consegna. Si rinvia a tutte le prescrizioni generali laddove applicabili.

TOTALMENTE SCREMATO UHT: in contenitori a perdere, dovrà rispondere ai requisiti fissati

dall'art.3 del reg. 1411/CEE del 29.06.1971 e DPR 54/1997 e s.m.i.: dovrà aver subito almeno un trattamento termico, avere un tenore di materia grassa massimo dello 0.3%, inoltre il trattamento termico dovrà essere UHT come previsto dall'allegato A parte III, punto 1 del reg.144/CEE, dovrà presentare dopo incubazione per 15 giorni a 30°C, tenore in germi uguale o minore di 10x0,1 ml. Per le restanti condizioni merceologiche e proprietà organolettiche si fa espresso e generale riferimento alle prestazioni di cui alle vigenti leggi in materia.

BURRO FRESCO

Burro ottenuto da crema centrifuga pastorizzata, omogeneo, di colore paglierino, di odore e sapore caratteristici e gradevoli. Il contenuto in sostanza grassa non deve essere inferiore all'82%.

CARNI

CARNI BOVINE FRESCHE

La loro fornitura dovrà essere disposta sotto forma di tagli anatomici disossati. I tagli anatomici, preventivamente sottoposti dal fornitore ad accurata toelettatura finalizzata alla rimozione di tessuti non muscolari, non dovranno avere subito trattamenti di conservazione mediante congelamento saranno consegnati all'azienda committente in confezioni sottovuoto di caratteristiche adeguate e debitamente etichettate. L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto e immagazzinamento. Gli imballaggi secondari dovranno essere integri, non deformati e non dovranno presentare tracce di umidità.

Gli imballaggi primari dovranno essere sigillati in modo tale da non poter essere aperti senza distruzione dell'etichetta riportante il bollo sanitario; non dovrà essere inoltre rilevabile la presenza di condensa sulla superficie esterna delle confezioni dei tagli di carne. Sul documento commerciale o in etichetta dovrà essere indicata la data di confezionamento che non dovrà essere anteriore a sette giorni dalla data di consegna (compresa). Per quanto concerne identificazione, rintracciabilità ed etichettatura delle carni si specifica che oltre alle indicazioni obbligatorie per legge, su ciascun imballaggio secondario e sopra ciascun taglio dovrà essere apposto il numero identificativo dell'animale da cui le carni derivano.

VITELLONE:

E' richiesta la fornitura di carni in pezzi anatomici isolati. Gli stessi dovranno avere le caratteristiche previste dal capitolato ed i seguenti pesi minimi e massimi:

peso dei tagli disossati richiesti:

Taglio	minimo Kg.	massimo Kg.
Fesa	8,9	11,8
Noce	5,6	7,5
Sottofesa	7,1	9,3
Sottospalla	16,3	21,0
Petto	20,2	26,0

Sono ammessi scostamenti del 10% sul peso minimo e massimo in non più del 30% dei pezzi consegnati.

Si richiede che il fornitore dichiari in bolla la tipologia di carni consegnata, ovvero la categoria, la conformazione e lo stato d'ingrassamento.

CARNI SUINE:

LONZA SENZA CULATELLO FRESCA SOTTOVUOTO:

Carni provenienti da suini allevati e macellati in ambito comunitario

Sgrassate secondo uso commerciale

Sul documento commerciale o in etichetta dovrà essere indicata la data di confezionamento che non dovrà essere anteriore a quattro giorni dalla data di consegna (compresa).

Fornite disossate sottovuoto nei seguenti tagli:

Lonza disossata sottovuoto

Taglio e sgrassatura commerciale

Pesi minimi e massimi:

TAGLIO	minimo Kg	massimo Kg
Lonza	4,0	5,0

CARNI DI AGNELLO:

Le carni di agnello dovranno essere fornite congelate ed appartenere ad agnellone di origine e macellazione comunitaria senza testa né frattaglie di età inferiore ad 1 anno, di peso fra 11 e 13Kg di 1° scelta ed in ottimo stato di nutrizione. Le carcasse consegnate dovranno essere protette da contaminazioni ambientali.

CARNI AVICUNICOLE E OVOPRODOTTI

POLLO FRESCO:

I polli freschi refrigerati dovranno essere broiler di classe A e di provenienza nazionale. I polli dovranno essere di recentissima macellazione e avere una vita residua di almeno 4 giorni; non dovranno essere stati raffreddati per immersione né sottoposti a congelazione.

Dovranno avere le caratteristiche di conformazione e ingrassamento tipici della classe A ed in particolare dovranno essere: integri, puliti, esenti da elementi estranei, sporcizia e sangue; privi di odori atipici; privi di ossa rotte; privi di contusioni; privi di penne, calami e filo piume; ammesso un leggero rossore sulla punta delle ali e dei follicoli. È tollerata la presenza complessiva fino a tre unità inidonee, per i difetti di cui sopra, su 30 sottoposti a controllo casuale alla consegna. Carica batterica riferita agli stafilococchi non dovrà essere superiore a 100 germi/g. È richiesta l'assenza assoluta di Stafilococchi enterotossici, di Salmonelle patogene e di Listeria monocytogenes.

A richiesta della stazione appaltante dovrà essere fornito il seguente taglio:

Sovracoscia: il femore unitamente alla muscolatura che lo ricopre, sezionata all'altezza delle articolazioni.

PETTO DI POLLO IN COTOLETTA GELO

TACCHINO FRESCO:

Filetto/fesa di tacchino: petto intero disossato maschio (senza sterno e costole) toelettato, privo di cartilagini compreso di 2-3 Kg di origine comunitaria; è esclusa la fornitura di carni provenienti da animali riproduttori a fine carriera.

UOVA:

Uova con guscio fresche: categoria A- peso medio- in confezioni originali — data di durata minima non inferiore a 15 giorni al momento della consegna — data di consegna esclusa.

PRODOTTI CONSERVATI

POLPA DI POMODORO

In conformità a quanto disposto dagli artt. 1 e 2 del D.P.R. 428/1975 che approva il Regolamento di esecuzione della L. 96/1969 "Concernente l'istituzione di un controllo quantitativo e qualitativo sulle esportazioni di pomodori pelati e concentrati di pomodoro ed estensione di determinate norme ai medesimi prodotti destinati al mercato interno", i pomodori pelati privati della buccia dovranno essere ottenuti da:

-frutto fresco maturo, sano di odore e sapore caratteristici del pomodoro senza odori o sapori estranei, dovrà essere tagliato a pezzi e conservato nel suo liquido (acqua di vegetazione).

-essere privi di larve, parassiti e alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche; ai sensi dell'art. 7 del presente D.P.R., i contenitori dei prodotti fabbricati in Italia destinati al consumatore, oltre alle menzioni obbligatorie generali relative alla materia etichettatura dei prodotti alimentari, devono riportare indicate:

– nome e ragione sociale, o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante;

– la sede dello stabilimento;

– una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura (Circ. Min. Ind. e Artig. 13.06.1991/138 art.1 e s.m.i.). La polpa di pomodoro dovrà essere di provenienza nazionale.

TONNO

Le conserve di tonno intero in olio di oliva dovranno essere di produzione nazionale di 1^a scelta. E' tollerata la presenza di briciole fino al 18% del peso del pesce. Il peso netto non dovrà essere inferiore al 65% del lordo. Le confezioni dovranno presentarsi prive di difetti visibili.

OLIVE VERDI SNOCCIOLATE

Conservate in salamoia. Produzione comunitaria

GIARDINIERA

All'aceto agro di vino (8/12 verdure). Produzione comunitaria

FUNGHI CHAMPIGNON

Al naturale, tagliati.

MARMELLATA

Marmellata di vario gusto in confezionamento monodose da 25gr

SALE

Il sale oggetto della presente fornitura viene distinto nei due tipi di sale fino e grosso. Il sale fino dovrà essere del tipo iodato. Esso dovrà essere prodotto e commercializzato in conformità alle disposizioni di cui al D.M. 562/1955 "regolamento concernente la produzione e il commercio di sale da cucina iodurato, di sale iodato e di sale iodurato e iodato". Sulle confezioni dovrà essere chiaramente indicata la dicitura: SALE FINO IODATO. Il prodotto dovrà essere fornito in scatole di materiale adatto alla protezione del prodotto da luce e umidità. Il sale grosso del tipo comune dovrà essere di estrazione marina. La sua produzione e commercializzazione è disciplinata dal D.M. 106/1997 "Regolamento concernente la produzione e la commercializzazione del sale alimentare comune" con particolare riferimento all'etichettatura (art.5). La confezione idonea a proteggere il prodotto dalla luce ed umidità dovrà recare scritta la dicitura di SALE MARINO GROSSO e tutte le indicazioni relative all'identificazione della ditta produttrice.

ZUCCHERO

La presente fornitura è relativa a zucchero semolato raffinato in bustine da 5gr e in confezioni da 1 Kg. In relazione allo zucchero da fornirsi in bustina, è fatto obbligo di indicare sulle stesse l'azienda produttrice. Per tutte le tipologie di fornitura dovrà essere garantita la conformità del prodotto alle disposizioni normative di cui alla L. 139/1980 e s.m.i. "Recepimento Dir. CEE riguardante l'armonizzazione delle legislazioni degli stati membri, relativi a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana". Conformemente al disposto di cui all'art. 7 della presente norma, i prodotti devono riportare sugli imballaggi, sulle confezioni, sui recipienti o su etichette appostevi, a caratteri ben visibili:

- la denominazione loro riservata;
- il peso netto;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del confezionatore o di un venditore stabiliti all'interno della CEE;
- la sede dello stabilimento di produzione e di confezionamento per prodotti fabbricati o confezionati per la vendita in Italia;
- il paese di origine per i prodotti fabbricati al di fuori della CEE.

SPEZIE

Le spezie oggetto di fornitura sono soggette alla disciplina igienico sanitaria di cui al R.D.L. 7045/1890 e a tutte le norme che vietano la sofisticazione ed alterazione delle stesse (art.9

L.283/62 e s.m.i.). Lo zafferano soggiacerà invece a tutte le disposizioni che ne regolano la vendita sigillata e l'etichettatura di cui agli artt. 2 e 3 del R.D.L. 2217/1936 "Norme per la tutela della denominazione zafferano *Crocus sativus* L".

ORZO SOLUBILE

THE E CAMOMILLA

La fornitura di the e camomilla, oggetto del presente capitolato d'asta, dovrà avvenire sotto forma di confezioni ed imballaggi che contengono tali infusi in bustine monouso debitamente sigillate ed etichettate. The e camomilla devono essere forniti in bustine da 2 gr.

PREPARATO PER BRODO VEGETALE

Gli estratti alimentari (dadi per brodo e condimenti) ed affini oggetto di aggiudicazione, sono disciplinati dalle norme: L. 836/50, D.P.R. 567/1953 che approva il Regolamento di attuazione della L. 836/1953 e della Circ. Min. 139/1992. I prodotti di cui sopra dovranno essere a seconda del tipo, per caratteristiche chimiche e disciplina conformi a quanto disposto dal D.P.R. 567/1953 artt.7-12-13-14-16-17, senza aggiunta di glutammato. Si rinvia alle norme specifiche relative agli estratti alimentari e prodotti affini. L. 836/1950 e regolamento esecutivo D.P.R. 567/1953.

PURE' IN FIOCCHI

Confezione di 2 Kg massimo, è consentito l'uso di acido ascorbico come antiossidante.

OLI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Ottenuto meccanicamente dalle olive, che non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, sedimentazione e che non contenga una quantità d'acido oleico superiore all'1%.

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE E DI GIRASOLE

L'olio in oggetto dovrà essere raffinato, non dovrà avere un'acidità espressa in acido oleico superiore allo 0,5%. Non dovrà presentare difetti all'esame organolettico, quale cattivo odore e sapore, ed altri comprovabili attraverso le caratteristiche indicate nei metodi ufficiali di analisi, e attraverso le ricerche normalmente usate nei laboratori chimici (art.18, D.P.R. 22.12.54/217). E' vietata l'aggiunta di rivelatori (olio di sesamo), ex art. 19.02.1992/142. L'olio di girasole dovrà avere un alto contenuto in acido oleico pari al 70% minimo.

ACETO DI VINO

L'aceto oggetto del presente capitolato speciale è disciplinato dalle disposizioni normative di cui al D.P.R. 12.02.1965/162 "Norme per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini e aceti" e norma di attuazione (D.P.R. 14.03.1968/773). L'aceto pertanto dovrà presentare un'acidità non inferiore a gr. 6 per 100 ml, un quantitativo di alcole non superiore all'1,5% in volume, conformemente al disposto di cui all'art. 4 D.P.R. 162/65. La produzione dell'aceto dovrà avvenire previa ottenimento dell'autorizzazione ministeriale di cui all'art. 42 D.P.R. 162/65. Lo stesso dovrà essere riportato sulle etichette dei recipienti accompagnato dalla dicitura ACETO, nome della sede, ditta produttrice, stabilimento di produzione, località di produzione, la quantità del contenuto reale con indicazione di gradazione di acidità così espresso "contenuto minimo litri... grado di acidità... con tolleranza del 2,5%" art.45 D.P.R. 162/65.

PRODOTTI DIETETICI ALIMENTARI

I prodotti dietetici alimentari sono disciplinati dalle disposizioni di cui al D. Lgs. 111/1992 che dispone l'attuazione della Dir. Cee 89/398 relativa ai prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare. Fatte salve le regole di cui sopra, detti alimenti devono comunque essere conformi alle disposizioni previste per i prodotti alimentari di uso comune (art.2).

Particolare importanza ha per tali prodotti, il rispetto delle regole relative all'etichettatura (art.4). Per quanto concerne la fornitura di prodotti destinati all'alimentazione di lattanti o per il proseguimento, si rinvia alle Direttive 2006/141/CE e 2009/39/CE, in particolare alle norme che regolano la produzione, la composizione e l'etichettatura di tali prodotti.

OMOGEINIZZATI DI CARNE: manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello e coniglio prodotti con carne di primissima qualità, senza glutine, senza proteine del latte, senza conservanti né coloranti.

OMOGEINIZZATI DI FRUTTA: gusti vari senza glutine, senza proteine del latte, senza conservanti né coloranti

CREMA DI RISO BIOLOGICA: farina precotta di riso proveniente da coltivazioni biologiche, senza glutine, senza proteine del latte.

SEMOLINO: vitaminizzato biologico

PASTINA GLUTINATA: di semola di grano duro arricchita con germe di grano e vitamine del gruppo b.

BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA: privi di glutine e uova, con ottima solubilità, arricchiti in vitamine e Sali minerali.

PRODOTTI APROTEICI: fette biscottate, pasta. Pane tipo morbido, biscotti al cacao.

PRODOTTI SENZA GLUTINE: fette biscottate, pasta, pane.

BEVANDE

ACQUA OLIGOMINERALE

L'acqua oligominerale piatta dovrà essere confezionata in bottiglie PET da 500 ml ca. e da 1500 ml ca. ed indicare sull'etichetta la dicitura di acqua oligominerale naturale, nonché indicare la denominazione dell'acqua, i risultati delle analisi chimiche e chimico — fisiche e la data della loro esecuzione, il contenuto nominale, il titolare del provvedimento che autorizza l'utilizzazione, il termine minimo di conservazione. Laddove siano presenti particolari proprietà, come riferite nell'art. 11 punto 4 del D. Lgs. 105/92, le stesse dovranno essere necessariamente riportate sull'etichetta.

VINO

La fornitura di vino bianco e rosso soggiace a tutte le norme che regolano la repressione delle frodi nella preparazione, commercializzazione dei vini, mosti, aceti, di cui al D.P.R. 162/1965, nonché alle disposizioni di cui al D.M.26.12.1986 e s.m.i. che sancisce i limiti di determinate sostanze nei vini. Il vino oggetto della presente fornitura dovrà presentare un gradazione compresa tra 10° e 11° ed essere fornito in contenitori da 250 ml a perdere.

SUCCHI DI FRUTTA

Il prodotto fornito in bricco da 200 ml dovrà essere fabbricato in conformità alle norme igienico-sanitarie generali, e riportare su ogni confezione tutte le indicazioni disposte dalla legislazione vigente:

- la denominazione a loro riservata;
- per i nettari di frutta, il tenore minimo effettivo di succo di frutta, mediante la menzione "frutta minima";
- l'elenco degli ingredienti compresi gli additivi;
- il nome o la ragione sociale;
- la sede dello stabilimento;
- la menzione con polpa;
- il termine di conservazione;
- l'aggiunta di acido l-ascorbico

PRODOTTI SURGELATI

Per la fornitura di prodotti surgelati dovranno essere rispettate tutte le disposizioni normative previste per la vendita al pubblico degli alimenti surgelati di cui alla L. 32/1968 "Norme per la vendita al pubblico degli alimenti surgelati" ed al D. Lgs. 110/1992 "Attuazione della Dir. Cee 89/108 in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana". In relazione a quest'ultima disposizione normativa, è fatto obbligo di rispettare tutte le statuizioni di cui agli artt.:

- 3 (materie prime);
- 5 (produzione ed immagazzinaggio);
- 7 (confezionamento alimenti surgelati destinati al consumo);
- 8 (etichettatura);
- 11 (trasporti e apparecchiature frigorifere per la vendita).

Per quanto attiene le modalità del trasporto - gli strumenti per la registrazione automatica delle temperature - modalità di controllo delle temperature, si rinvia alle disposizioni di cui al D.M. 493/1995 "Regolamento di attuazione della Dir. CEE 92/1, relativa al controllo e verifica delle temperature degli alimenti surgelati e Dir. CEE 92/2, relativa alle modalità di campionamento e al metodo di analisi per il controllo (artt. 1 - 2 - 4)". Le sostanze alimentari oggetto del presente capitolato, possono essere congelate o surgelate, esclusivamente negli stabilimenti a tal fine registrati. La registrazione cui sopra è subordinata all'accertamento del possesso, da parte della ditta interessata, dei requisiti igienico - sanitari, sia d'impianto che di funzionalità di cui alle Leggi e Regolamenti. I prodotti ittici surgelati oggetto della presente fornitura, dovranno provenire da uno stabilimento o da navi officina in possesso del riconoscimento del Min. della Sanità (Bollo CEE ai sensi del D. Lgs. 531/92 art. 7), quest'ultimo dovrà figurare sul prodotto o confezione dello stesso o altrimenti sul documento commerciale di accompagnamento. L'etichetta deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, la denominazione commerciale e scientifica (D. Lgs. 531/92 allegato cap. VII), il peso al netto dell'eventuale glassatura, la data di scadenza e il lotto di produzione, deve essere adeguatamente confezionato ed imballato e riportare chiaramente anche in etichetta la percentuale di glassatura. Se in filetti o tranci il pesce dovrà essere confezionato. Il pesce deve essere presentato eviscerato. Deve essere conservato a una temperatura non superiore ai - 18° C, esente da bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni, colorazioni anomale e macchie di sangue. I molluschi devono pervenire confezionati ed imballati allo stato di congelamento o surgelazione.

VERDURE

- **FAGIOLINI FINI INTERI** diametro 8,5 / 9,5 mm
- **SPINACI IN FOGLIA**
 - **PISELLI FINI** diametro 8,2 / 8,75 mm
- **MINISTRONE** 10/13 VERDURE
- **CAROTE A RONDELLE**
- **BROCCOLETTI**
- **ZUCCHINE A DISCO**

- **FINOCCHI A SPICCHI**

- **BIETE DA FOGLIA - ERBETTE** (non devono contenere foglie giallo-bruno danneggiate in percentuale maggiore al 12%.

Al taglio non deve risultare marcatamente ossidazione del prodotto, se non in modo poco percettibile.

PESCE CONGELATO

- **FILETTI DI MERLUZZO** da 160 g. al netto dalla glassatura
- **FILETTI DI PLATESSA** da 160 g. al netto dalla glassatura
- **FILETTI DI PLATESSA PANATA** da 160 g. al netto della glassatura
- **MISTO PER RISOTTO** 500/1000 g.
- **MISTO PER PASTA** al sugo di pesce (scoglio) 500/1000 g.
- **SPADA IN FILONI O TRANCI** da 160 g. al netto della glassatura

SALUMI E FORMAGGI

SALUMI

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Marchiato Parma. Stagionato 12 mesi. Disossato, pressato, pulito a coltello e confezionato sottovuoto in materiale plastico trasparente. Peso minimo 6.5 kg e masso 8.5 Kg.

PROSCIUTTO COTTO

Ottenuto esclusivamente da una coscia intera disossata, in unico pezzo, di suino di provenienza comunitaria, senza aggiunta di alcun ingredienti o di additivi diversi dagli zuccheri ammessi (non ammesso in ogni caso l'uso di maltodestine), dai conservanti e dagli aromi. Senza geretto. Stampato a bauletto. Ben pressato e privo di aree vuote e di occhiature. Privo di difetti di taglio; fetta compatta. Peso 6/7 kg.. E' esclusa la fornitura di prodotti ottenuti con il metodo "cook in". Senza glutine.

WÜRSTEL

Di puro suino, pastorizzati, senza pelle in confezioni sottovuoto. Privi di emulsionanti ad eccezione dei caseinati.

FORMAGGI

MOZZARELLA

Registrata come Attestazione di Specificità con il Reg. CE n° 2527/98, deve rispettare i seguenti requisiti:

- formaggio fresco a pasta filata, molle, a fermentazione lattica;
- senza crosta, con pelle di consistenza tenera, a superficie liscia e lucente, omogenea, di colore bianco latte;
- pasta di struttura tipicamente fibrosa, più pronunciata all'origine, a foglie sovrapposte che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido lattiginoso (la pasta può talora presentare dei distacchi in cui si accumula detto liquido);

- priva di occhiature;
- colore bianco latte, omogeneo, esente da chiazze e striature;
- consistenza morbida e leggermente elastica;
- sapore caratteristico, sapido, fresco, delicatamente acidulo;
- odore caratteristico, fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 44%.

RICOTTA

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;
- deve essere del tipo senza sale né panna;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21.03.1973;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, piemontese ecc..

EMMENTHAL SVIZZERO

- Di latte vaccino intero, forma cilindrica, diametro cm. 70/90, scalzo arrotondato cm. 12, peso kg. 5/8, crosta liscia, regolare, elastica, di colore giallastro o giallo rossastro. Pasta morbida elastica, burrosa occhiata sufficientemente. Grasso su sostanza secca minimo 45%. Stagionatura non superiore a 6 mesi. La forma dovrà essere marchiata sulla superficie di entrambe le facce con inchiostro rosso.

GRANA PADANO

- Formaggio a denominazione d'origine, prodotto secondo lo standard di produzione di cui al D.P.R. 1269/1955 e s.m.i., è stato recentemente riconosciuto dalla Comunità Europea e registrato nella lista dei prodotti DOP con Reg. CEE 1107/96. Stagionatura di 12-15 mesi. Il formaggio Grana Padano, dovrà essere fornito all'Azienda, a quarti confezionati in sottovuoto adeguato o in buste come prodotto grattugiato.

PARMIGIANO REGGIANO

- Il prodotto dovrà essere conforme alle leggi che ne tutelano la denominazione e le origini: Legge n. 125/1954, DPR n. 667/1955, DPR n. 1269/1955, DM 17.06.1957
- Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm. c.ca
- Altezza dello scalzo da 18 a 25 cm. c.ca
- Peso minimo di una forma kg. 24 c.ca
- Confezione esterna tinta scura ed oliatura, oppure giallo dorata naturale
- Colore della pasta da leggermente paglierino a paglierino
- Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato saporito ma non piccante
- Struttura della pasta minutamente granulosa, frattura a scaglia occhiatura minuta appena visibile
- Spessore della crosta c.ca 6 mm.
- Grasso sulla sostanza secca minimo 32%
- Marchiato scelto con minimo 24 mesi di stagionatura
- Zona di produzione territorio della Provincia di Bologna , alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma e Reggio Emilia.

FORMAGGINI

Composizione: formaggi, acqua, siero di latte, proteine del latte, sali di fusione, eventuali panna e burro.

Pezzatura: 22 g ca.

FORMAGGI IN CONFEZIONE MONODOSE

Etichettatura prodotti monodose

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, debbono essere riportate direttamente sugli involucri o su etichette inserite od appostate in forma inamovibile:

- Denominazione del prodotto;
- Termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con la menzione "da consumarsi preferibilmente entro" seguito da data;
- Modalità di conservazione
- Peso netto
- Data di confezionamento
- Denominazione del produttore
- Denominazione della ditta confezionatrice
- Bollo CEE del produttore o confezionatore. E' vietato il riciclo delle etichette. Prodotti monodose richiesti:

FORMAGGIO CREMOSO SPALMABILE, confezione g. 100

PARMIGIANO REGGIANO, confezione g.60

FRUTTA E VERDURA

Le varie fasi di produzione, confezionamento e trasporto della frutta e verdura oggetto della presente gara, dovranno compiersi in conformità alle norme di cui al R.D. 7045/1890 art. 125, che regola la speciale vigilanza igienica degli alimenti, bevande ed oggetti d'uso domestico. Troverà inoltre applicazione il D.M. 15.02.1984, che riferisce le regole relative agli eventuali trattamenti della frutta con gas etilene, finalizzati alla maturazione della stessa. I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere sottoposti alle procedure di campionamento di cui al D.M. 20.12.1980 e s.m.i. e del relativo allegato che detta altresì le regole - modalità di prelievo dei campioni per il controllo dei residui di antiparassitari. È richiesto il trasporto refrigerato per i prodotti in oggetto anche se non previsto dalla normativa vigente. Per quanto non previsto nel suddetto allegato al D.M. 20.12.1980 si applicano le disposizioni degli artt. 7 - 15 - 16 del Regolamento d'esecuzione della L. 283/62 e s.m.i. approvato con D.P.R. 327/80 e Reg CE 2073/2005. In particolare si precisa che la merce consegnata dovrà corrispondere per quantità, tipo di prodotto, qualità e categoria all'ordine di acquisto trasmesso.

FRUTTA FRESCA:

La frutta dovrà essere fornita allo stato fresco di recente raccolta e dovrà essere di 1° qualità. Tale requisito di 1° qualità dovrà essere mantenuto invariato durante l'intera fornitura. Pertanto eventuali situazioni fornitura. La frutta dovrà essere confezionata secondo i modi e con imballaggi conformi alle recenti disposizioni normative. La frutta dovrà essere di selezione accurata, esente da difetti visibili, ed in particolare:

- a) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e della coltivazione richieste;
- b) avere la calibratura e la grammatura richieste. Tale grammatura deve essere in linea di massima di gr. 180/200 per la frutta da servire a numero (es. mela, pera, arancia, ecc.) e di gr. 70/90 per la frutta da servire a razione (es. mandarino, albicocca ecc.). L'eventuale eccedenza di peso sarà posta a carico della ditta fornitrice;
- c) essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad

improvviso sbalzo termico.

La frutta deve essere confezionata in imballaggi accatastabili tipo padelle di plastica con massimo due strati sovrapposti di merce. Sugli imballaggi che devono essere esclusivamente originali (cioè a dire che non subiscano dopo il primo imballaggio ulteriori operazioni finalizzate alla sostituzione dello stesso), dovranno essere apposte tutte quelle indicazioni previste dalle norme sull'etichettatura di cui al D.Lgs. 109/92 e s.m.i. Ogni imballaggio dovrà pertanto recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

- Identificazione
- Imballatore e/o speditore: Nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale.
 - Natura del prodotto
- "Mele", "Pere" ecc., se il contenuto non è visibile dall'esterno.
- Denominazione della varietà.
 - Origine del prodotto
- Paese d'origine ed eventualmente zona di produzione e denominazione nazionale, regionale o locale
 - Caratteristiche commerciali
- Categoria,
- Calibro oppure, per i frutti presentati in strati ordinati, numero dei pezzi. Nel caso di identificazione per calibro, quest'ultimo deve essere espresso: a) per i frutti soggetti alle regole di omogeneità, dai diametri minimo e massimo, b) per i frutti non soggetti alle regole di omogeneità, dal diametro minimo seguito, eventualmente, dal diametro massimo o dall'espressione "e +"
 - Marchio ufficiale di controllo
- facoltativo.

Tutte queste indicazioni originali, non potranno essere soggette a modificazioni, correzioni ed altro. Dette indicazioni dovranno essere dal fornitore obbligatoriamente indicate anche nel documento di trasporto. Si precisa che in caso di ravvisata non corrispondenza dei dati di cui sopra con quanto annotato all'interno del documento di trasporto, il bene fornito verrà giudicato non conforme e in quanto tale non accettato alla consegna. Successivamente all'individuazione dei prodotti ortofrutticoli richiesti, dovrà ritenersi parte integrante al presente capitolato tecnica tutta la normativa specifica eventualmente prevista per ogni tipo di frutto o ortaggio oggetto degli ordini d'acquisto. Non essendo definito il tipo di frutta che l'azienda committente intende acquistare, si predispone qui di seguito una tabella indicativa delle principali probabili tipologie di frutti richiesti e le correlate caratteristiche tecniche che questi dovranno presentare.

Mele D.M. 30.11.1958 e Reg. CEE 920/89 e s.m.i.:

- Categoria I. I frutti dovranno essere interi. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che sfavorevoli di produzione stagionale che porterebbero alla ridefinizione in senso peggiorativo dei requisiti di 1° qualità non potranno ritenersi applicabili alla presente presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Dovranno essere puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, di parassiti, di alterazioni dovute ai parassiti, di umidità esterna anormale, di odore e/o sapore estranei. Inoltre dovranno essere state raccolte con cura. Le mele devono essere sufficientemente sviluppate da poter proseguire il processo di maturazione in modo tale da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali. Dovranno inoltre essere in grado di sopportare il trasporto e le operazioni connesse, arrivando in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione. I frutti di buona qualità devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Tuttavia possono essere ammessi, leggeri difetti di sviluppo e

di colorazione ma in ogni caso la polpa non dovrà essere in alcun modo deteriorata. I difetti della buccia non dovranno pregiudicare l'aspetto generale e la conservazione. Sono ammessi difetti di forma allungata che non superino i 2 cm di lunghezza. Per gli altri difetti, la superficie totale non deve superare **1** cm² salvo per quelli derivanti da ticchiolatura che non devono estendersi su una superficie a 1/4 di cm². La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. La differenza di diametro tra i frutti contenuti in uno stesso imballaggio è limitata a 5 mm. La differenza di diametro può giungere fino a 10 mm per i frutti imballati alla rinfusa. La misura di calibro minimo dovrà pertanto essere per le mele corrispondente a quello indicato nella seguente tabella:

MELE	
Varietà a frutto grosso	Altre varietà
65 mm	55 mm

Pere D.M. 15.06.1949 e Reg. CEE 920/89 e s.m.i.:

- Categoria I. I frutti dovranno essere interi. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Dovranno essere puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, di parassiti, di alterazioni dovute ai parassiti, di umidità esterna anormale, di odore e/o sapore estranei. Inoltre dovranno essere state raccolte con cura. Le pere devono essere sufficientemente sviluppate da poter proseguire il processo di maturazione in modo tale da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali. Dovranno inoltre essere in grado di sopportare il trasporto e le operazioni connesse, arrivando in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione. I frutti di buona qualità devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Tuttavia possono essere ammessi, leggeri difetti di sviluppo e di colorazione ma in ogni caso la polpa non dovrà essere in alcun modo deteriorata. I difetti della buccia non dovranno pregiudicare l'aspetto generale e la conservazione. Sono ammessi difetti di forma allungata che non superino i 2 cm di lunghezza. Per gli altri difetti, la superficie totale non deve superare **1** cm² salvo per quelli derivanti da ticchiolatura che non devono estendersi su una superficie a 1/4 di cm². La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. La differenza di diametro tra i frutti contenuti in uno stesso imballaggio è limitata a 5 mm. La differenza di diametro può giungere fino a 10 mm per i frutti imballati alla rinfusa. La misura di calibro minimo dovrà pertanto essere per le pere corrispondente a quello indicato nella seguente tabella:

PERE	
Varietà a frutto grosso	Altre varietà
55 mm	50 mm

Pesche:

- Categoria **I**. Costituita da frutti sani, non bacati, puliti, asciutti, turgidi, di forma e aspetto normali in rapporto alla varietà, di giusta maturazione commerciale, organoletticamente non alterati, esenti da ammaccature, da screpolature, abrasioni e lesioni non cicatrizzate, da sostanze estranee o da altri difetti che ne pregiudichino la resistenza, la commestibilità e in modo notevole l'aspetto. I frutti devono avere circonferenza per la calibratura pari a 23 — 25 cm e dovranno essere distinti con la lettera AA.

Albicocche:

- Categoria I. Costituita da frutti sani, non bacati, puliti, asciutti, turgidi, di forma e aspetto normali in rapporto alla varietà, di giusta maturazione commerciale, organoletticamente non alterati, esenti da ammaccature, da screpolature, abrasioni e lesioni non cicatrizzate, da sostanze estranee o da altri difetti che ne pregiudichino la resistenza, la commestibilità e in modo notevole l'aspetto. La calibrazione è determinata secondo la circonferenza o il diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Il frutto non dovrà avere un calibro minimo inferiore ai 30 mm di diametro (cm 10 di circonferenza). La differenza massima tra i frutti di uno stesso calibro non può comunque superare i 10 mm (cm 3 di circonferenza).

Uve da tavole:

- Categoria I. E' previsto un calibro minimo per grappolo stabilito come segue per le uve coltivate in serra, le uve di pieno campo a grossi o piccoli acini:

Uva da serra:

250 gr

Uva pieno campo:

150 gr acino grosso.

150 gr acino piccolo.

Fragole:

- Categoria I. Costituita da frutti sani, non bacati, puliti, asciutti, turgidi, di forma e aspetto normali in rapporto alla varietà, di giusta maturazione commerciale, organoletticamente non alterati, esenti da ammaccature, da screpolature, abrasioni e lesioni non cicatrizzate, da sostanze estranee o da altri difetti che ne pregiudichino la resistenza, la commestibilità e in modo notevole l'aspetto. La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale dell'asse del frutto. Le fragole devono avere il seguente calibro minimo:

Varietà a frutto grosso 25 mm

Varietà a frutto piccolo 15 mm.

Ciliege:

- Categoria I. Costituita da frutti sani, non bacati, puliti, asciutti, turgidi, di forma e aspetto normali in rapporto alla varietà, di giusta maturazione commerciale, organoletticamente non alterati, esenti da ammaccature, da screpolature, abrasioni e lesioni non cicatrizzate, da sostanze estranee o da altri difetti che ne pregiudichino la resistenza, la commestibilità e in modo notevole l'aspetto. Le ciliege richieste dovranno avere una calibrazione misurata in non meno di 15 mm.

Agrumi:

- Categoria I. I di umidità esterna anormale. I frutti devono essere stati raccolti con cura ed aver raggiunto un appropriato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà

e della zona di produzione. I frutti dovranno essere esenti da inizio di "asciutto" interno dovuto a gelo e da ammaccature o estese lesioni cicatrizzate. Dovranno avere un contenuto minimo in succo espresso dal rapporto tra il peso totale del frutto ed il succo (estratto a mezzo di una pressa a mano) valido per tutte le categorie:

a) Limoni. 25% minimo di succo.

b) Clementine. 40% minimo di succo.

c) Mandarini. 33% minimo di succo.

d) Arance. Dal 30 al 35% di succo minimo a seconda della qualità

Il calibro dovrà essere misurato secondo il diametro massimo della loro sezione equatoriale.

- a) Limoni. 45 mm minimo.
- b) Arance. 53 mm minimo.
- c) Mandarini. 45 mm minimo.
- d) Clementine. 35 mm minimo.

ORTAGGI FRESCI

Si rinvia alle norme precedentemente riferite in materia di imballaggio nel paragrafo frutta fresca. Gli ortaggi da foglia e da frutto dovranno essere forniti privi di radici, gambi, peduncoli e foglie non commestibili. Gli ortaggi devono:

- a) presentare precise caratteristiche merceologiche di specie, cultivar e qualità richieste;
- b) essere di recente raccolta;
- c) essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica;
- d) essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- e) essere omogenei per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme;
- f) essere indenni, ossia esenti da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possano alterare, a giudizio insindacabile del funzionario preposto al controllo, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Non essendo definito il tipo di ortaggi che l'azienda committente intende acquistare si predispone qui di seguito una tabella indicativa delle principali probabili tipologie di frutti richiesti e le correlate caratteristiche tecniche che questi dovranno presentare.

Fagiolini:

– Categoria extra. Di qualità superiore. Devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà; essi devono essere:

- a) turgidi,
- b) molto teneri,
- c) senza semi né filo,
- d) esenti da qualsiasi difetto.

Il calibro che è obbligatorio per i fagiolini filiformi, è determinato dalla larghezza massima del fagiolino, secondo la scala seguente:

- 1 molto fini: larghezza del fagiolino non superiore a 6 mm.,
- 2 fini: larghezza del fagiolino non superiore a 9 mm;
- 3 medi: larghezza del fagiolino che può superare 9 mm.

Non possono essere classificati nella categoria extra i fagiolini fini e medi.

frutti devono essere interi, sani, esenti da danni e/o alterazioni esterne dovuti al gelo, privi di odore e/o sapore estranei, puliti, praticamente esenti da corpi estranei visibili, privi

Insalate:

– Sono considerate dal D.M. 28.05.1962 e 19.05.1965 e s.m.i.:

- a) le lattughe,
- b) le indivie ricce,
- c) le scarole.

Oltre alle normali caratteristiche minime riguardanti l'integrità e la sanità dei prodotti: i cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di produzione e commercializzazione. Per le lattughe, è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato;

– il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della

spedizione il taglio deve essere netto.

Non essendo ammessa una categoria extra, la qualità dell'insalata richiesta sarà di categoria I". Le insalate dovranno pertanto essere:

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

Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato. Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo. Le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno 15 kg ogni 100 cespi, cioè 1.50 gr ogni cespo. Quelle coltivate almeno 80 gr al cespo. Le indivie ricce coltivate all'aperto devono pesare al cespo almeno 200 gr, quelle coltivate sotto vetro 150 gr al cespo.

Cavolfiori:

- Devono avere l'infiorescenza bianca o leggermente paglierina, sana, intera, compatta, non sfiorita, non intaccata da parassiti, immune da terra o da altre sostanze estranee. Ogni infiorescenza deve portare non più di sedici foglie verdi, sane e lunghe quanto è necessario per coprire l'infiorescenza stessa, fatta eccezione per i cavolfiori defogliati. Non dovranno avere infiorescenze danneggiate dal gelo o degenerate o che presentino il torso con foro annerito o con principio di marciume. Sono prescritte le seguenti pezzature.
- 9 infiorescenze, di circonferenza compresa tra 48 e 56 cm
- 12 infiorescenze, di circonferenza compresa tra 41 e 48 cm
- 18 infiorescenze, di circonferenza compresa tra 35 e 41 cm

Pomodori:

- Categoria extra. Dovranno essere di qualità superiore. Essi devono avere la polpa resistente e presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà. Devono essere privi di qualsiasi difetto. Non sono ammessi i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore anormali. La calibrazione è obbligatoria per i pomodori della categoria extra. La stessa è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. I pomodori sono calibrati secondo la scala seguente:
- da 35 mm inclusi a 40 mm esclusi
- da 40 mm inclusi a 47 mm esclusi
- da 47 mm inclusi a 57 mm esclusi
- da 57 mm inclusi a 67 mm esclusi
- da 67 mm inclusi a 77 mm esclusi - da 77 mm inclusi a 87 mm esclusi. Per la presente fornitura i pomodori dovranno essere del calibro compreso fra i 57 e i 67 mm.

Carote:

- Categoria extra. Sono soggette ad un calibro determinato dal diametro della sezione massima normale all'asse della radice o dal peso netto per pezzo: Per la categoria extra, il calibro minimo è fissato a 40 mm di diametro o 150 gr di peso. Devono inoltre presentare tutte le caratteristiche e la colorazione tipica della varietà, ad esclusione di qualsiasi colorazione verde o rossa-violacea al colletto.

Cipolle:

- Le cipolle del tipo bianco o gialle dovranno essere calibrate. La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del bulbo, secondo la modalità seguente.
- Cipolla destinata al consumo allo stato fresco: dovrà avere un diametro minimo pari a 40 mm, con una differenza massima di mm 20 fra i bulbi dello stesso imballaggio recante menzione di un solo calibro.

Agli:

- Categoria extra. L'aglio richiesto è del tipo secco, pertanto dovrà presentarsi con stelo, tunica esterna al bulbo, nonché la tunica che avvolge ciascun bulbillo completamente secchi. Gli agli richiesti devono essere di qualità superiore e presentare la colorazione caratteristica del tipo commerciale. Devono essere:
 - interi, di forma regolare, ben puliti, privi di difetti,
 - i bulbilli devono essere serrati,
 - le radici devono essere recise rasenti al bulbo.

Il diametro minimo di calibrazione è fissato a 45 mm.

TUBERI

Dovranno essere di pezzature pressoché uniformi, con un peso minimo di 60 g e massimo per tubero di 270 g dovranno avere le caratteristiche delle qualità selezionate (gemme affioranti e del tipo tonda "Berlino", "Bologna", "Binthje" ecc.). Sono escluse dalla fornitura le patate reniformi, quelle con tracce di marciume, di attacchi peronosporici, con germogliazioni incipienti, con incrostazioni sabbiose e terrose. Tutti i prodotti non dovranno risultare inumiditi artificialmente. Per le partite di patate di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi di plastica), mentre per il prodotto estero le partite devono essere confezionate in tele di canapa o Juta con imboccature cucite, cartellinate e piombate. Per tutti si applicano le norme relative la presenza di residui di prodotti fitosanitari.

N.B.: Gli alimenti non previsti sopra, necessari per la realizzazione di eventuali dolci per le festività, devono essere sottoposti preventivamente, insieme alla ricetta, alla valutazione del servizio Dietetico di Direzione Medica.