



**Comune di CASAMARCIANO**

**(Provincia di Napoli)**

Piazza Umberto I° 80032 CASAMARCIANO

urp@comune.casamarciano.na.it

tel.081 8231825 - fax 081 5124198

***GARA CON PROCEDURA APERTA PER APPALTO SERVIZIO  
REFEZIONE SCOLASTICA A.S.2010/2011***

**ALLEGATO 2) al “Capitolato speciale d’appalto”**

**TABELLE MERCEOLOGICHE  
DERRATE ALIMENTARI:  
SCHEDE MERCEOLOGICHE nn.1 - 7**

**Scheda merceologica n. 1**  
**Categoria prodotti: CARNI – INSACCATI - UOVA**

**CARNI**

Le carni utilizzate devono essere FRESCHE, igienicamente sane e conformi alle vigenti leggi e norme CEE (91/497/CEE), nonché al D.Lgs. 268/94.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o toro o che ne presentino le caratteristiche di colore o di consistenza.

I tagli dovranno provenire da classi conformazione U (ottima=profili convessi, sviluppo muscolare abbondante), con stato di ingrassamento n. 2 (scarso=sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie CEE

Devono provenire da ALLEVAMENTI ITALIANI, se ne deve conoscere l'esatta denominazione della ditta fornitrice e devono essere preparate da un laboratorio di selezione conforme a norma CEE (direttiva 91/497/CEE).

Le carni dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

**CARNI BOVINE**

- Carni di **MANZO (bovino adulto)** – di prima qualità (con riferimento alla classificazione Europ).
- devono **soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 30.4.1962 n.283 e del R.D. 20.12.1928 n. 3298;**
- devono essere conformi alla **normativa CEE (Legge 29.11.971 n. 1073 e successive modificazioni e/o integrazioni)**
- devono presentare in ogni loro parte il **marchio della visita sanitaria e di classifica.**
- **i singoli tagli devono essere confezionati** in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto della normativa vigente;
- il **documento commerciale di accompagnamento** dovrà riportare tutte le notizie richieste dalla normativa vigente;
- devono presentare **certificato sanitario per il trasporto fuori Comune di carni fresche;**
- devono essere **muniti della dichiarazione circa l'assenza di estrogeni** (Legge 3.2.964 n.4)
- devono **essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. 26.3.1980 n.327**, con temperature durante il trasporto da 0° a +7°C
- devono provenire **da bovini in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione**, aventi **sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine**; muscolatura di **colore rosso brillante.**
- La consistenza delle **carni deve essere soda, a grana fine o quasi fine con venatura**, tessuto **adiposo compatto** e di **colore bianco candido** ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta
- **grasso esterno bianco**, sottile in strato, uniforme compatto e ben distribuito.
- devono presentare **caratteristiche igieniche ottime, assenza di contaminazione microbiche e fungine.**
- **non è ammessa la presenza di visceri;**
- **dovranno essere conservate in recipienti igienici chiusi che possiedano i requisiti previsti dalla normativa vigente.**

La tipologia dei tagli (noce-rosa-scandone-controgirello-fesa-spalla) e la pezzatura degli stessi deve essere adeguata alle specifiche preparazioni previste dal menu' ASL.

**POLLO-TACCHINO (DI 1^ QUALITA')**

Le carni devono **provenire esclusivamente da "allevamenti a terra"**, cioè non in "gabbia", **ben attrezzati ed autorizzati, a cicli produttivi non spinti e non intensivi**, osservanti scrupolosamente le **norme igieniche per un sano allevamento**, essere **nutriti con buoni mangimi ed allevati per un periodo necessario ad ottenere prodotto maturo** con un giusto rapporto tra scheletro e carne.

Le stesse:

- devono **soddisfare le vigenti disposizioni di vigilanza sanitaria** ai sensi della Legge 30.4.1962, n. 283 e del R.D. 20.12.1928 n. 3298 e successive modificazioni ed integrazioni (DPR 283/72 - D.Lgs. 286/94, etc)
- le **carcasse devono presentare bollo o placca del Comune della avvenuta visita sanitaria**; qualora le carcasse, parte di esse ed i visceri siano posti in vendita in confezione originale, su di essa o su apposita etichetta debbono essere riprodotte le diciture del bollo a placca;
- non **devono aver subito azione di sostanze estrogene**
- la **carica batterica riferita agli stafilococchi non deve essere superiore a n.100 germi per grammo prodotto**.
- le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti , **non devono contenere liquido di sgocciolamento**; devono riportare l'indicazione della data di macellazione;
- le carni (muscoli scheletrici ) devono essere **di colorito bianco- rosa o tendente al giallo**, di **buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di sierosità**.
- i polli dovranno essere **novelli, macellati da non più di 24 ore, sviscerati**;
- i **tacchini dovranno essere maschi, di età compresa tra le 14 settimane e gli 8 mesi**;
- **produzione, conservazione, confezionamento, etichettatura e trasporto devono essere effettuati a norma del DPR 503/82 e del DPR 559/92**.
- le **modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore a 2 giorni**

Per quanto riguarda la **temperatura durante il trasporto** si fa riferimento al D.P.R. 26.10.980 n. 327 (**temperatura da -1° a +4°C**)

#### **COSCE DI POLLO (fusello e sottocoscia):**

devono essere **ben pulite e prive di pelle eccedente, esenti da qualunque tipo di colorante**.

#### **PETTI DI POLLO:**

Devono essere **perfettamente puliti, privi di forcilla, sterno e parti cartilaginee**.

#### **FESA DI TACCHINO:**

Il tacchino maschio:

- deve presentare **carni morbidissime e grana sottile, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile**
- deve presentare colore **rosa pallido**; l'animale **deve essere dichiarato non trattato con antibiotici**.
- Non **devono esserci ammaccature sottocutanee**.

La fesa di tacchino deve essere **ricavata esclusivamente dal petto di tacchino maschio di prima scelta**, privata da parti ossee e cartilaginee.

#### **CARNI SUINE**

Le carni devono essere di **SUINO MAGRO FRESCO DI 1^ QUALITA'**

**Condizioni generali:** devono essere soddisfatte le **vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 30.4.962 n. 283 e del R.D. 20.12.928 n.3928,**

- Le carni **devono:**
- presentare il **marchio della visita sanitaria**
- provenire da **allevamenti nazionali (con specifica indicazione degli stessi)**
- presentare **colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa**
- devono **essere trasportate secondo le norme del D.P.R. 26.3.980 n. 327**

#### **TIPOLOGIA DEI TAGLI**

a- **lonza:**

**La carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata.**

\*\*\*\*\*

## INSACCATI

### Caratteristiche generali:

- Giusto **grado di stagionatura naturale**;
- **Assenza di difetti**, anche lievi, di fabbricazione;
- Confezionati **con carni di prima qualità**;
- **Sapore gradevole** e speziatura in giusta misura;
- **Divieto di impiego di sostanze coloranti**, divieto di **aggiunta di prodotti amidacei** e di qualsiasi sostanza che modifichi la normale costituzione di un insaccato;
- Rispondenza alla **norme sanitarie vigenti**, sia negli ingredienti che per gli additivi.

**L'affettatura di tutti i salumi sarà prevista in tempi più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo.**

### PROSCIUTTO CRUDO

Il prodotto **deve essere:**

- di provenienza **da stabilimenti CEE nazionali**, con caratteristiche conformi al **D.Lgs. 537/92**;
- ricavato dalla **lavorazione di cosce di suini ben maturi**;
- di forma tondeggiante;
- di peso **non inferiore ai 7 Kg**;
- **di colore rosa o rosso al taglio**, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- di **sapore delicato e dolce, fragrante**;
- con periodo di stagionatura **non inferiore ai 10 mesi** per prosciutto con peso tra i 7 e i 9 kg./ **12 mesi** per quelli di peso superiore e non superiore ai 18 mesi;
- Ai fini della stagionatura farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione (Ordinanza Ministeriale 14 febbraio 1968).
- **Se disossato**, il prodotto dovrà essere **ben pressato e confezionato sottovuoto, di peso non inferiore ai 6 kg**

### PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE SENZA POLIFOSFATI DI 1^ QUALITA'

Il prodotto **deve essere:**

- **privo di polifosfati, caseinati, proteine di soia e glutammati**;
- di **cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, senza aree vuote** (bolle e rammollimenti);
- di **Peso compreso tra i 6 e gli 8 Kg**;
- **deve avere carne di colore rosa-chiaro, compatta, di sapore gradevole, proveniente esclusivamente da cosce suine intere di 1^ qualità**;
- Il **grasso di copertura** non deve essere eccessivo, deve essere **compatto** e non **deve presentare parti ingiallite** o con **odore e sapore di rancido**;
- **deve essere esente da difetti esterni e interni, da difetti anche lievi di fabbricazione**;
- **Non deve presentare alterazioni di colore, odore e sapore.**
- **All'interno dell'involucro** non deve esserci liquido percolato.
- L'**esterno** non deve presentare "patinosità" superficiale né odore sgradevole.
- Non deve presentare **iridazione, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.**
- Non **deve risultare contaminato.**

**All'analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite:**

- acqua sul magro: non superiore al 74%
- umidità assoluta: non superiore al 70%, con tolleranza +1%
- proteine: 15- 20%
- grassi: 10- 15%
- ceneri: 2-2.5%

Deve essere munito di **dichiarazione dei riguardante:**

- il tipo di prodotto (per prosciutto si intende il ricavato della coscia di suino)
- il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione
- il peso netto del prodotto

- il mancato addizionamento di polifosfati
- tutte le altre dichiarazioni previste dal D.P.R. n.327/80 e dal D.Lgs. 109/92.

Gli eventuali additivi aggiuntivi e dichiarati devono essere presenti nella quantità massima consentita dalla Legge (D.M. 31.3.965 e successive modificazioni).

## UOVA FRESCHE

- uova **fresche** di **gallina** – di produzione **nazionale** – provenienti da **centri di imballaggio** specificamente **autorizzati**;
- prodotte **in condizioni igienico-sanitarie ottimali**;
- selezionate di **categoria “EXTRA”**;
- di peso compreso tra i **60 e 65 grammi**;
- con guscio **integro e pulito (\*)**
- **camera d’aria non sup. a 4mm**,
- **albume chiaro, limpido, denso**
- **tuorlo ben trattenuto (centrale, tondeggiante e non appiattito, a uovo sgusciato e posto su un piatto)**
- prive di **macchie di sangue e odori estranei**;
- con contenuto **sterile**.
- confezionate in **imballaggi sicuri**, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibili e recanti:
  - il nome o la ragione sociale e l’indirizzo dell’Azienda
  - il numero distintivo del centro dell’imballaggio
  - il numero delle uova imballate
  - la categoria di qualità e di peso
  - il giorno di imballaggio delle uova

### **senza aver subito alcun trattamento di conservazione o di refrigerazione**

- confezionate **non più di 3 giorni prima della data di consegna**;
- (\*) E’ consentito l’uso di uova fresche pastorizzate conformi al D.Lgs. 65/93 per preparazioni alimentari che richiedano utilizzo a crudo (frittate, impanatura). Le uova dovranno essere in confezioni originali idonee al consumo giornaliero, con divieto all’uso di residui di confezioni aperte.

## Scheda merceologica n. 2

### Categoria prodotti: PRODOTTI ITTICI – VERDURE SURGELATI

Si definiscono “surgelati” i prodotti sottoposti alla tecnologia del congelamento rapido (-18°C in 4 ore) e mantenuta senza interruzioni fino alla vendita finale.

- **Dovrà essere garantita inalterata la catena del freddo fino alla utilizzazione finale.**
- **Dovrà essere garantita la fornitura attraverso una ditta consolidata a livello nazionale.**
- Gli alimenti surgelati devono essere **preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti** (D.M. 1.3.1972 e s.m.) ed alle **norme CEE** (D.L. attuativo 531/92, modificato dal D.Lgs. 524/95) per quanto riguarda **l'aspetto igienico- sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione**; devono inoltre **rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15.6.1971**.
- Il **tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili** dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal DM 6.12.93.
- I filetti di pesce surgelati dovranno **essere consegnati in confezioni originali**,
- **dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza**;
- le **grammature previste si intendono al netto della glassatura presente**;
- i filetti e le trance **non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne**
- dovranno essere conformi al D.Lgs. 110/92.
- La **durata del congelamento** deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15.6.1971 suddetto.
- I prodotti **non devono presentare segni comprovanti di avvenuto scongelamento**, parziale o totale, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

### PRODOTTI ITTICI SURGELATI

I prodotti oggetto di fornitura dovranno in particolare possedere i **seguenti requisiti**:

- essere costituito da **filetti “Pleuronecte Platessa”, da cuori di merluzzo, anelli di calamaro e vongole sgusciate** (secondo menù ASL);
- essere **accuratamente puliti e privi di spine, cartilagini, pelle**;
- non devono essere stati sottoposti a trattamenti con **antibiotici o antisettici**;
- la **percentuale di acqua da scongelare** non deve essere **superiore al 20 % per i filetti di platessa ed al 12 % per i filetti di merluzzo**;
- i **parametri chimici** dovranno essere secondo le normative vigenti, con particolare riguardo ai **metalli pesanti ed all'assenza di qualsiasi additivo**;
- dovranno **provenire da impianti riconosciuti in ambito CEE**, dovrà essere **dichiarata la zona di provenienza** e le **pezzature dovranno essere omogenea e costante**.
- le forniture dovranno essere di **grammatura tale da usarsi totalmente in giornata**;

Le **confezioni devono possedere i requisiti** previsti dall'Art. 13 del D.M. 15.6.1971.

In particolare le stesse devono:

- **avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto**.
- proteggere il prodotto da **contaminazioni batteriche**
- impedire il più possibile la **disidratazione e la permeabilità a gas**
- **non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee**
- i **materiali** devono possedere i **requisiti previsti dalla Legge n.283/62 e s.m.**
- riportare **ben in chiaro la data confezionamento e di scadenza** (D.P.R. 26.3.980 n. 65/80-all.b -D.Lgs. 109/92): **quest'ultima dovrà essere comunque oltre un anno dal giorno della consegna**;

Il **trasporto** degli alimenti surgelati deve essere effettuato in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla **temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$**  (D.P.R. n. 327/80- art. 52 all. c.)

Lo **scongelo** dovrà avvenire in cella frigorifera a  **$+0^{\circ}$ ,  $+4^{\circ}\text{C}$ .**, nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni, ma comunque non oltre le 24 ore.

a completo scongelamento si dovrà procedere all'immediata cottura e consumo.

La **consegna** dovrà essere composta da prodotto con ancora almeno 1 anno di conservazione.

## ORTAGGI SURGELATI

Gli ortaggi destinati alla surgelazione devono essere di **prima qualità** e rispondere a tutti i requisiti previsti dalla legge.

All'origine i **prodotti devono essere freschi**, non avere cioè subito precedentemente alcun processo di congelamento e/o conservazione.

Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nello stabilimento di produzione, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Gli ortaggi surgelati vanno posti in confezioni originali chiuse, per garantire l'autenticità del prodotto contenuto ed eliminare ogni possibilità di manomissione.

Ogni confezione deve recare ben visibile la data di produzione e rispondere ai seguenti requisiti:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- evitare ogni possibile contaminazione batterica o di altro genere del prodotto;
- impedire la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze estranee

Le forniture dovranno provenire da produttori nazionali, presentare requisiti di antiparassitari entro i termini di legge ed un tenore di nitriti non oltre 5 ppm.

Le **confezioni** dovranno essere originali e sigillate ed in grammatura tale da essere consumate **totalmente in giornata**.

Il **trasporto** dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore a meno  **$18^{\circ}\text{C}$** .

Lo **scongelo** dovrà avvenire in cella frigorifera a  **$+0^{\circ}$ ,  $+4^{\circ}\text{C}$ .**, nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni, ma comunque non oltre le 24 ore.

a completo scongelamento si dovrà procedere all'immediata cottura e consumo.

La **consegna** dovrà essere composta da prodotto con ancora almeno 1 anno di conservazione.

**Scheda merceologica n. 3**  
**Categoria prodotti: FORMAGGI e LATTICINI**

**Caratteristiche generali:**

- I formaggi da somministrare **devono essere di alta qualità (prima qualità commerciale)** e garantire **inalterate le loro proprietà nutritive.**
- **non devono essere eccessivamente maturi e, anche se stagionati, devono conservare morbidezza e pastosità; devono contenere una quantità di grasso non inferiore al 25%.**
- Inoltre **non devono avere la crosta formata artificialmente o essere stati trattati con coloranti o sostanze estranee al latte** (farina, patate, fecola).
- **devono corrispondere ai requisiti richiesti dalla L.142/92 e dal DPR 54/97,**
- I formaggi devono possedere **tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.**
- I **formaggi stagionati** devono essere **“a denominazione d'origine e tipici” ex dpr 1099/53, l.125/54 e 1269/55**
- I formaggi devono indicare in etichetta, la composizione: latte bovino, caglio e eventuale sale aggiunto.
- 

**Caratteristiche dei formaggi oggetto delle forniture:**

**PARMIGIANO REGGIANO**

- deve essere di **prima scelta, marchiato e con almeno 18 mesi di invecchiamento;**
- prodotto da **puro latte vaccino fresco;**
- **grasso minimo sulla sostanza secca 32%;**
- **umidità tra il 26% ed il 35%**
- deve riportare **dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;**
- **non deve contenere sostanze antifermentative di alcun tipo;**
- **non deve presentare difetti esterni**
- **non deve presentare difetti interni** ( occhiature della pasta dovute a fermentazione anormale o altro);
- **non deve presentare odore o sapore anomali** e non corrispondenti al prodotto tipico;
- deve essere idoneo sia ad **essere somministrato quale portata che ad essere grattugiato (la pezzatura per tali utilizzi dovrà essere rispettivamente a scaglie ed in grossi spicchi)**

**FONTINA:**

La fontina dovrà essere :

- prodotta da **puro latte vaccino intero fresco ,**
- **matura, di pasta compatta, quindi senza sfoglia o porosità,**
- con **una percentuale di grassi (sulla sostanza secca) non inferiore al 45%.**
- **non avere difetti interni o esterni** dovuti a fermentazioni anomale, marcescenze e altro:
- non avere **sapore od odore anomali.**

**CRESCENZA FRESCA**

- **La crescenza dovrà essere prodotta da puro latte vaccino intero fresco pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale e con dichiarazione “senza conservanti”.**
- **grasso minimo sulla sostanza secca 50%;**
- **umidità non inferiore al 50%.**
- **la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;**
- **non deve presentare sapore, odore o colorazione anomali dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause;**
- Il trasporto dovrà avvenire in **condizioni igienico sanitarie ineccepibili.**
- Le confezioni dovranno **riportare ben leggibile la data di scadenza.**
- La consegna **dovrà essere composta da prodotto avente ancora almeno 15 giorni di conservazione.**



## **MOZZARELLA**

- La mozzarella **dovrà essere ottenuta da latte intero di vaccino pastorizzato, fermenti lattici, caglio sale e con dichiarazione “senza conservanti”.**
- Il trasporto dovrà avvenire in **condizioni igienico sanitarie ineccepibili.**
- Le **confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza.**
- La consegna dovrà essere composta da prodotto **con ancora 15 giorni di conservazione, in pezzature da 100/125 gr. pezzo (salvo diversa indicazione del resp.operativo serv.mensa)**

## **RICOTTA**

- E' il prodotto ottenuto dalla **coagulazione del siero di latte vaccino.**
- Deve **essere priva di conservanti**
- **L'umidità non deve essere superiore al 60-65%.**
- Il **trasporto** dovrà avvenire **in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.**
- Le **confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza.**
- La consegna dovrà essere composta da prodotto **con ancora 15 giorni di conservazione.**

**Scheda merceologica n. 4**  
**Categoria prodotti: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

**Caratteristiche generali:**

Per tutti i prodotti ortofrutticoli e' stabilita **la seguente qualifica** di selezione:

- a) **EXTRA:** per i prodotti di qualità superiore per forme, appartenenza, colorazione, gusto e sviluppo propri delle varietà del prodotto, esenti da ogni difetto e di presentazione particolarmente accurata.
- b) **PRIMA: per i prodotti di buona qualità, commercialmente esenti da difetti e di presentazione accurata.**
- c) **MERCANTILE:** per i prodotti che possono presentare qualche difetto, purchè non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto, ed eventuali requisiti qualitativi minimi.

**La ditta aggiudicataria dovrà consegnare prodotti di PRIMA QUALITÀ (lettera B)**

Ogni collo deve contenere **prodotti della stessa varietà e qualità e grandezza omogenea: è prevista una tolleranza del 5% rispetto alla calibratura e/o al peso unitario eventualmente indicati per singolo prodotto.**

Sono **esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:**

- abbiano subito una **conservazione eccessiva**, che abbia **pregiudicato i requisiti organolettici** ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente
- portino **tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, terra e materiale eterogeneo.**
- siano **attaccati da parassiti animali vegetali** (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'apicarlo, tacche crostose ).
- presentino **distacco prematuro dal peduncolo** (sgambatura) o **morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo, artrofia**
- **non siano privati dai torsoli e dalle parti inutilizzabili nella misura prevista.**

**VERDURE FRESCHE**

- Le verdure **devono provenire da coltivazioni italiane**, essere di **prima qualità, fresche di stagione, giunte a maturazione in modo naturale;**
- Devono **essere esenti da difetti o tare di qualsiasi origine** che possono alterare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, i caratteri organolettici della verdura stessa;
- **Devono essere di recente raccolta, asciutte , prive di terrosità o corpi estranei;**
- **I residui di presidi sanitari devono essere rigorosamente compresi nei limiti previsti dalla legislazione vigente..**
- **La pezzatura deve essere uniforme.**
- Ciascun ortaggio deve corrispondere inoltre alle **precise caratteristiche proprie della specie e qualità richieste.**
- Sono **tassativamente escluse le produzioni di serra, quelle soggette a forzatura ed a coltivazioni intensive.**
- **Le verdure inoltre devono:**
  - avere chiaramente indicata la **provenienza**
  - appartenere alla **stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alle specie ed alle coltivazioni ordinate**
  - essere **omogenea nella maturazione, freschezza a seconda della specie**
  - essere **conformi agli usi e alle disposizioni del mercato** circa le parti e le proporzioni
  - rispettare in toto **la normativa vigente in merito**, in particolare quanto disposto dall'ordinanza ministeriale 18.7.990 pubblicata sulla G.U. n. 57 del 30.8.990.

In particolare:

**PATATE:**

**comuni e novelle**, devono essere **selezionate per qualità e pezzatura** (non inferiore a mm. 45, salvo il caso prodotto novello). Vanno consegnate spazzolate e **non devono presentare tracce di verde epicarpiale**

(solanina) e di **germogliazione incipiente**, devono **essere immuni da virus, funghi o parassiti ed esenti da odori**. Non devono **aver subito trattamenti con raggi gamma**.

#### **CAROTE:**

devono essere **sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee**, non **germogliate**, né **legnose**, né **biforcate**, **prive di odori e sapori estranei**. Il calibro non inferiore a mm. 20.

#### **CIPOLLE:**

devono essere **intere, sane e pulite**; i bulbi **devono presentarsi resistenti e compatti, non germogliati, privi di ciuffo radicale**. Il calibro è fissato tra 30 e 40 mm.

#### **POMODORI DA INSALATA:**

devono essere **turgidi, privi di difetti, la zona peduncolare di consistenza e colore normale**. Devono essere **maturi in modo omogeneo**, non devono essere **mai completamente rossi o completamente verdi**, devono **avere la polpa resistente**, senza ammaccature e screpolature.

#### **INSALATA:**

di varietà cicoria bianca, invidia riccia, invidia scarola, radicchio rosso, lattuga a cappuccio. La foglia deve presentarsi sana, non gialla o rinsecchita. Il cespo deve essere intero, di aspetto fresco e turgido, di sviluppo normale, consistente, non aperto.

#### **SPINACI**

le foglie devono **presentarsi sane, carnose, di colore verde intenso**, di aspetto **fresco e turgido**, privo di **macchie nere**, di **sviluppo normale, consistente, con picciolo corto**.

Il prodotto **dovrà essere giovane, la polpa di consistenza carnosa e compatta**, con pochi semi.

#### **FINOCCHI:**

il prodotto dovrà **presentarsi compatto, carnoso, con assenza di getti laterali e le guaine picciolari ben ingrossate e bianche**.

#### **LEGUMI SECCHI:**

devono provenire da **ultimo raccolto**, da **coltivazioni tipiche per preparazioni industriali**, essere **raccolti al giusto grado di maturazione ed immediatamente sottoposti ad essiccazione secondo le più moderne tecnologie**.

**Non devono aver subito nessun processo chimico o biologico di conservazione**. Il **contenuto di umidità non deve essere superiore al 15%**, devono presentarsi **integri, ben conservati**, Devono essere **puliti, di pezzatura omogenea, sani, privi di insetti, muffe ed altri corpi estranei**. Devono altresì **essere assolutamente privi di residui di pesticidi**.

Dovranno essere forniti in **confezioni da 500g o 1 kg**.

*Per i generi non precisati, valgono i requisiti generali e si fa rinvio alle indicazioni fornite in sede di ordinario dal responsabile operativo del servizio.*

## **FRUTTA FRESCA**

La scelta del prodotto verrà effettuata tra **la frutta di stagione**: dovrà essere **del tipo di prima qualità ed in particolare dovrà rispondere ai seguenti requisiti**:

- deve essere **esente da difetti**, non deve presentare **muffe o grinzosità della pelle**.
- deve essere **indicata chiaramente la provenienza**;
- deve presentare le **precise caratteristiche organolettiche della specie e delle varietà ordinate**;
- deve aver **raggiunto la maturazione fisiologica**, che la rende **adatta per pronto consumo**, od essere **ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni**;
- deve **essere omogenea ed uniforme per specie e varietà**;
- le partite **in relazione alle rispettive ordinazioni** dovranno essere composte da prodotti **appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione**;
- deve essere **intera, pulita, turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere**, né presentare **abrasioni meccaniche o di ultramaturazione**;
- deve rispettare in tutto **la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale 18/7/90, pubblicata sulla G.U. del 30/8/90**.

In particolare:

Le **MELE, Golden e Stark**, devono essere di peso compreso tra i 150 ed i 180 grammi. (Non vengono accettate mele con polpa farinosa.) Preferibilmente di produzione della regione Trentino Alto Adige.

**Le pere** devono essere di varietà **Williams, Abate, Kaiser** e di **peso compreso tra i 150 ed i 180 grammi**.  
**Le PESCHE**, a pasta bianca e gialla, **devono avere lo stesso peso di mele e pere**.

**Le BANANE** devono essere **integre ed al giusto grado di maturazione**.

**Le ALBICOCHE** e **le PRUGNE** devono pesare **tra i 60 e i 70 grammi**.

**I KIWI**, di produzione italiana, **devono possedere le caratteristiche generali riportate nel paragrafo riguardante le mele**.

La **grammatura deve essere compresa nei limiti di gr.70/90**.

Questo prodotto potrà essere richiesto anche nel periodo febbraio/maggio.

**Le ARANCE** devono essere di **produzione italiana, pesare fra i 150 ed i 180 grammi** ed avere un contenuto **minimo di succo fra il 30 ed il 35%**. Non devono aver subito trattamenti con cere o aver subito processi chimici di conservazione.

**I MANDARANCI** devono essere di peso **compreso fra i 60 e 70 grammi**.

**I LIMONI** devono essere di **produzione italiana**, essere di forma ovoidale con buccia liscia, **non presentare alcuna lesione, infezioni o alterazioni**. Devono essere **ricchi di succo (minimo 25%)** con semi non germogliati e **pesare fra i 110 ed i 150 grammi**. Non devono aver subito trattamenti con cere o aver subito processi chimici di conservazione.

-----  
*Per i generi non precisati, valgono i requisiti generali e si fa rinvio alle indicazioni fornite in sede di ordinario dal responsabile operativo del servizio.*  
-----

**Scheda merceologica n. 5**  
**Categoria prodotti: PRODOTTI ALIMENTARI PRECONFEZIONATI**

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO (PASTE ASCIUTTE – MINESTRE)**

**Per la fornitura e' richiesta pasta di ottima marca ("BARILLA" o equivalente)**

- La pasta da somministrare deve essere di **"semola di grano duro" e/o integrale, ottenuta dalla trafilazione, laminazione ed essiccamento di impasti, preparati con semola di grano duro ed acqua.**
- **Se di tipo integrale**, dove essere prodotta con **grano duro di provenienza biologica**;
- **Non deve contenere sostanze coloranti.**
- Deve essere di aspetto **uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita.**
- Prodotta con le modalità previste dalla Legge, deve possedere i **requisiti di composizione e di acidità riportati nella stessa (L. n. 580/67 titolo IV artt.28-29).**
- La pasta **non deve presentare in modo diffuso difetti quali:**
  - presenza di macchie bianche e nere
  - bottatura o bolle d'aria
  - spezzatura o tagli
- La pasta deve essere **indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo e da muffe o altri agenti infestanti.**
- Per ogni tipo di pasta **devono essere specificate le seguenti caratteristiche:**
  - tempo di cottura
  - resa (almeno di pesa con la cottura)
  - tempo massimo di mantenimento delle paste cotte scolate entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità).
  - tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici come il mantenimento della forma o l'osservanza da spaccature.
- Deve essere **garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta necessari n base a menù ASL.**
- Le confezioni (indicativamente da **Kg. 5**) **devono pervenire intatte e sigillate.**
- Devono riportare dichiarazioni riguardanti:
  - il peso netto
  - il tipo di pasta
  - la ditta produttrice suindicata
  - il luogo di produzione (come da art. 64 D.P.R. 26.3.80 n. 327) e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. n. 109/92 , inclusa – ben leggibile - la data di scadenza).
- **Alla consegna il prodotto dovrà avere ancora 1 ANNO DI CONSERVAZIONE.**
- **L'approvvigionamento previsto presso la cucina deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.**

**RISO**

**Per la fornitura e' richiesto riso di ottima marca ("SCOTTI" o equivalente)**

- Il riso dovrà appartenere alla varietà **"super fino arborio"** , di qualità **"parboiled"** (per risotti e insalate di riso), ed alla varietà **"semifino"** per minestre.
- Dovrà possedere **tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge (L. 325/1958).**
- **e' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.**
- Dovrà essere **dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 15,15%, privo di polveri minerali (gesso, caolino) privo di colatura (cromato di piombo, ossido di ferro).**
- Il riso **non dovrà aver odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio.**

- **Non dovrà contenere**, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con relativo decreto, **grani striati di rosso, grani violati o ambrati, corpi estranei e impurità varie.**
- Alla **cottura dovrà resistere**, senza che i grani si deformino, **per non meno di 15/20 minuti.**
- Le confezioni (indicativamente da **Kg. 5**) **devono pervenire intatte e sigillate.**  
Devono riportare dichiarazioni riguardanti:
  - il peso netto
  - il tipo di riso
  - la ditta produttrice suindicata
  - il luogo di produzione (come da art. 64 D.P.R. 26.3.80 n. 327) e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. 109/92 , inclusa – ben leggibile - la data di scadenza).
- Alla **consegna il riso dovrà avere ancora UN ANNO DI CONSERVAZIONE.**

## OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

- L'olio extra vergine di oliva **deve essere ottenuto dalla spremitura meccanica di olive, di buone caratteristiche organolettiche** (odore e sapore) e **non aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio.**
- Il prodotto deve essere **limpido, fresco, privo di impurità, avere sapore gradevole ed aromatico,** colore caratteristico secondo la provenienza e deve essere assolutamente **privo di sostanze estranee, di grassi aggiunti** di qualsiasi natura e possedere la corretta percentuale di grassi, non inferiore **all'82%.**
- Devono essere osservate le norme di cui al **Reg. CEE 2568/91 dell'11.7.91** e s.m., le norme generali di igiene e le caratteristiche fissate dalle norme italiane per il controllo dei grassi e derivati.
- Inoltre devono essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamentiannonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio.
- Il prodotto **deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extra vergine di oliva", con non più dell'1% in peso di acidità.**"(espressa come acido oleico - senza tolleranza alcuna -, D.M. 31.10.1987, n. 509).
- L'olio dovrà essere consegnato in **contenitori di vetro sigillati a perdere da lt. 1** oppure in **contenitori sigillati a perdere da lt. 5,** indicanti tutti gli elementi del prodotto **previsti dalla normativa vigente, nonché –in modo ben visibile- la data di scadenza.**
- **La consegna dovrà essere composta** da prodotto **con ancora 1 anno di conservazione.**
- ***Sono esclusi dalla fornitura olii che non posseggano le caratteristiche sopra indicate e quelli che dalle analisi rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo o di composizione anormale, nonché quelli che dall'esame organolettico rivelino odore di rancido, di muffa, di fumo o simili***
- **Si dovranno precedere opportune precauzioni di stoccaggio:**
  - conservare l'olio al riparo da fonti di calore, da luce diretta, in luogo fresco
  - mantenere sempre chiusa la bottiglia o lattina, se la confezione è stata parzialmente consumata;
  - in caso di utilizzo di lattine da lt.5, il travaso deve essere effettuato in bottiglie di vetro scuro e di buona chiusura.

## PASSATA DI POMODORO

**Per la fornitura e' richiesta passata di pomodoro di ottima marca ( "VALFRUTTA" o equivalente)**

- Dovrà provenire **da pomodori dell'ultimo raccolto di giusta maturazione.**
- Dovrà avere **odore e sapore gradevoli e caratteristici,** essere **priva di antifermentativi, acidi (ad eccezione dell'acido ascorbico), metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi.**
- IL prodotto dovrà **possedere i requisiti prescritti dalla vigente normativa, con particolare riguardo al rispetto dei previsti parametri chimici.**
- In particolare il prodotto **deve essere confezionato in vetro o in latte di banda stagnata da kg 5 (s.vo div. indicazione servizio mensa) , idonei ad assicurarne la conservazione ed il mantenimento, ed indicanti tutti gli elementi del prodotto previsti dalla normativa vigente, nonché –in modo ben visibile- la data di scadenza.**

- Le **latte di banda stagnata** dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza ed il codice, impresso sul fondello, leggibile. Internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo.
- La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 2 anni di conservazione.

## POMODORI PELATI

**Per la fornitura sono richiesti pomodori pelati di ottima marca ( "VALFRUTTA" o equivalente)**

- Dovranno essere confezionati **in banda stagnata**;
- Dovranno provenire da pomodori dell'ultimo raccolto di giusta maturazione.
- Le **latte di banda stagnata** dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza ed il codice, impresso sul fondello, leggibile. Internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo.
- **con riguardo ai parametri chimici**, dovranno essere rispettati i limiti fissati dalla normativa vigente, con particolare riguardo alla quantità di buccia, intierezza, presenza di parti vegetali estranee, marciumi e limiti di muffe;
- Dovrà avere odore e sapore gradevoli e caratteristici, essere priva di antifermentativi, acidi (ad eccezione dell'acido ascorbico), metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi.
- La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 2 anni di conservazione.

## FARINA DI MAIS

- Ottenuta dalla macinazione del mais, dovrà provenire dall'ultimo raccolto.
- Dovrà essere ben conservata in sacchetti perfettamente integri e sigillati, sui quali siano dichiarati il tipo di farina, il peso netto, il produttore, il luogo di produzione, la data di scadenza ed il numero di lotto.
- Non è ammesso l'uso di farina precotta.
- Sono previste Confezioni da **kg. 1/5/10/20**, secondo esigenza di servizio.
- La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 6 MESI DI CONSERVAZIONE.

## FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"

- Deve avere le caratteristiche di composizione e di qualità indicate dalla L. N.580/67.
- **Non deve contenere inbiancamenti non consentiti dalla Legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite** (ai sensi della normativa suddetta)
- I prodotti devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve o frammenti di insetti, da muffe o altri infestanti.
- Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro.
- **Le stesse devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome, il luogo e la data di produzione (D.P.R.327/80 e D.Lgs. 109/92)**
- Sono previste indicativamente confezioni da **kg. 1.**
- La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 6 MESI DI CONSERVAZIONE.

## ORZO PERLATO

- deve avere **granella uniforme, integra e pulita**;
- **non deve presentare semi e sostanze estranee**, muffe e attacchi da parassiti animali;
- i granelli devono essere **arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino**;
- deve rispondere ai **requisiti di cui alla L. 580/67** in materia di lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e pasti alimentari.
- Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro.
- **Le stesse devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo , il peso netto, il nome e il Luogo di produzione (D.P.R.327/80 e D.Lgs. 109/92)**

- Sono previste **confezioni da kg. 1.**
- La consegna dovrà essere composta da prodotto con **ancora 12 MESI DI CONSERVAZIONE.**

### **LATTE (per preparazioni culinarie)**

- Dovrà essere del tipo “**parzialmente scremato**” a “**lunga conservazione (U.H.T.)**”
- Dovrà **provenire da stabilimenti posto sotto il controllo del S.S.N.;**
- I **contenitori dovranno esporre l'apposito “bollo CEE”;**
- Il **trasporto** dovrà avvenire in **condizioni igienico-sanitarie ineccepibili** ed alla temperatura indicata dal **D.P.R.327/80;**
- La consegna dovrà essere composta da prodotto con **ancora 2 MESI DI CONSERVAZIONE.**

### **SALE**

- Dovrà essere del fornito **SALE MARINO IODATO**
- Confezioni da **1 kg** perfettamente integre e sigillate;
- La consegna dovrà essere composta da prodotto con **ancora 1 ANNO DI CONSERVAZIONE.**

### **ZUCCHERO**

- Dovrà essere del fornito **ZUCCHERO RAFFINATO SEMOLATO**
- Confezioni da **1 kg** perfettamente integre e sigillate;
- La consegna dovrà essere composta da prodotto con **ancora 1 ANNO DI CONSERVAZIONE.**

### **SUCCO DI LIMONE**

- Dovrà' essere fornito **SUCCO DI LIMONE AL 100%;**
- Confezioni **da lt. 1 N VETRO,** salvo diversa indicazione servizio mensa
- La consegna dovrà essere composta da prodotto con **ancora 1 ANNO DI CONSERVAZIONE.**

-----



**Scheda merceologica n. 6 - Categoria prodotti:**  
**PANE FRESCO – PANE GRATTUGIATO - PIZZA - PASTA LIEVITATA PER PIZZA**

**PANE**

- Deve essere conforme alla Legge 580/67.
- Deve essere preparato nella stessa giornata di fornitura: non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato;
- deve essere preparato con **farina di grano tenero, tipo "0" o "1", con aggiunta di acqua, sale, lievito naturale (in quantità non superiore all'1%) e senza aggiunta di condimenti** (latte, fecola di patate, olio).
- deve essere **lievitato a lungo con lievitazione naturale e cotto adeguatamente**, con una percentuale di umidità non superiore al 29%;
- deve avere **le caratteristiche prescritte dalla legge vigente, essere privo di additivi e grassi aggiunti, conservanti, antiossidanti** o altro non consentito dalle legge.
- deve essere di **pezzatura piccola, compresa tra i 35 grammi ed i 40 grammi cad.**
- deve essere di **aroma gradevole, la crosta deve essere sottile e croccante, la mollica, morbida e soffice.**
- deve essere trasportato in **contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile**, con adeguata e igienica copertura.
- **gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere utilizzati per il solo trasporto di: pane, pasticceria, pasta ed inoltre devono essere muniti di cassone a chiusura.**
- ogni fornitura deve essere accompagnata da una **dichiarazione** riguardante il **peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.**
- E' inoltre prevista la fornitura, alternativamente, di **pane integrale di pari pezzatura, a lievitazione naturale e prodotto con farine derivate da frumento coltivato con metodi naturali.** Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci e additivi. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla Legge, art. 7-9 legge n. 580/67. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il metodo biologico di coltura deve rispondere al Regolamento CEE n. 2092/91.

**PANE GRATTUGIATO**

- Deve essere il prodotto **della tritatura meccanica di pane avente le caratteristiche dei tipo "T e MT**
- Deve essere consegnato in **confezioni sigillate**, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, **ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.**

**PIZZA**

- **Andrà richiesta al fornitore una dichiarazione ai sensi del D.LGS. 155/97 relativa alla conformità igienico-sanitaria delle operazioni di lavorazione e trasporto del prodotto.**
- Deve essere preparata nella stessa giornata di fornitura;
- **la pasta per pizza deve essere preparata con farina di frumento tenero del tipo "1", "0", , acqua, sale, olio extra-vergine d'oliva e lievito di birra, senza aggiunta di oli diversi o grassi e additivi.**
- **è tassativamente vietato l'utilizzo di impasti congelati**
- deve essere lievitata con **lievitazione naturale**;

- cotta adeguatamente, di aroma gradevole;
- i **prodotti di farcitura** devono essere di **PRIMA QUALITA'**;
- deve essere di **tagli predisposti per l'utilizzo**;
- deve essere trasportato in **contenitori di materiale lavabile**, con adeguata e igienica copertura.
- gli **automezzi utilizzati per il trasporto** devono essere utilizzati per il solo trasporto di: pane, pasticceria, pasta ed inoltre **devono essere muniti di cassone a chiusura**.
- cadenza fornitura: **giornaliera**

### PASTA LIEVITATA

- **Andrà richiesta al fornitore una dichiarazione ai sensi del D.LGS. 155/97 relativa alla conformità igienico-sanitaria delle operazioni di lavorazione e trasporto del prodotto.**
- deve essere **preparata con farina di tipo "0" e/o "1", acqua, sale, olio extra-vergine di oliva, lievito di birra**, senza aggiunta di oli diversi dall'olio extra vergine di oliva, di grassi e additivi.
- deve essere **consegnata a cura del fornitore** dietro specifico ordine, in **recipienti lavabili, muniti di coperchio, atti a proteggere il prodotti da ogni forma di insudiciamento ed inquinamento.**
- **lo modalità di produzione, confezionamento, immagazzinaggio e distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto sino al consumo**
- deve essere **preparata da non più di 12 ore** al momento della consegna e **va utilizzata entro 12 ore dal ricevimento.**
- cadenza fornitura: **giornaliera**

### Scheda merceologica n.7 Categoria prodotti: **ACQUA MINERALE**

- l'acqua **minerale naturale** dovrà essere confezionata in **bottiglie di plastica da 1,5 lt**
- **dovrà avere un residuo fisso compreso tra 50 e 500 mg per litro**
- **nitrati espresso come ione nitrico= assente, o comunque inferiore a 15 mg per litro.**
- **la consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 1 anno di conservazione.**

\*\*\*\*\*