



COMUNE DI CAZZAGO SAN MARTINO

ALLEGATO 1
TABELLE MERCEOLOGICHE

A	
ACQUA OLIGOMINERALE ·	27
B	
BEVANDA DI THE ALLA PESCA O AL LIMONE ·	27
BISCOTTI ·	20
BUDINO ·	16
BURRO ·	15
C	
CARNE ·	6
CIOCCOLATO IN BARRETTA ·	27
CONFETTURA DI FRUTTA ·	28
CRACKER, GRISSINI E FETTE BISCOTTATE ·	20
CROSTINI DI PANE ·	19
F	
FARINA	21
FORMAGGIO E DERIVATI DEL LATTE	13
FRUTTA FRESCA ·	24
FRUTTA SCIROPATA ·	28
G	
GELATI ·	13
GNOCCHI ALLA ROMANA ·	17
GNOCCHI DI PATATE ·	17
L	
LATTE ·	16
LEGUMI SECCHI ·	26
M	
MAIS SGRANATO ·	25
MIELE BIO ·	28
MOUSSE DI FRUTTA ·	28
N	
NETTARE DI FRUTTA	27
O	
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ·	21
OLIVE AD EPICARPO NERO E VERDE ·	25
ORTAGGI	23
ORTAGGI SURGELATI	22
ORZO PERLATO - MIGLIO - AVENA ·	21
P	
PANE ·	18
PANE GRATTUGIATO ·	19
PASTA ALL'UOVO ·	18
PASTA DA PANE PER PIZZA ·	19

PASTA DI MAIS e altre farine ·	18
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ·	18
PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO ·	17
PASTA INTEGRALE BIO ·	18
PASTE ALIMENTARI RIPIENE ·	16
PESCE ·	11
PESTO ·	28
POLLAME ·	8
POMODORI PELATI ·	26
PREPARATO PRE BRODO VEGETALE	28
PRODOTTI DIETETICI ·	26
PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO ·	20

R

RISO ·	21
--------	----

S

SALE ·	27
SALUMI ·	9
SPREMUTA DI ARANCIA ·	27

T

THE E CAMOMILLA ·	27
TONNO AL NATURALE O SOTT'OLIO ·	13
TORTE E ALTRI DOLCI ·	20

U

UOVA FRESCHE ·	10
UOVA PASTORIZZATE ·	11

Y

YOGURT BIO ·	16
--------------	----

Z

ZUCCHERO ·	26
------------	----

NORME GENERALI

Le derrate dovranno rispettare quanto prescritto nel seguente allegato e in generale:

1. Avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalla legge e dai regolamenti. Avere una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto stabilito dal DL 27 gennaio 1992 n°109 e successive modifiche e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, termine minimo di conservazione per gli alimenti per i quali è prevista, data di produzione e confezionamento per gli alimenti per i quali è prevista, modalità di conservazione e di utilizzazione, istruzioni per l'uso, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore con indirizzo completo). E' vietata la consegna dei prodotti alimentari che non riportino in lingua italiana le indicazioni di cui al precedente punto.
2. Possedere imballaggi integri e idonei secondo il DM 21-3-73 e successive modifiche (D.L.108/1992 e D.M.408/1991) senza alcun segno di deterioramento (cartoni umidi o rotti, lattine bombate o arrugginite ecc.)
3. La fornitura di tutte le derrate deve avvenire tramite mezzi idonei e autorizzati rispettando i parametri di temperatura richiesti dalla normativa vigente. Tutte le derrate oltre alla confezione devono possedere adeguato imballo protettivo, come previsto all'Art 2 del Reg. CE 852/2004.
4. **I prodotti surgelati** oltre ad avere una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto stabilito dal DL 27-01-92 n°109, devono avere i requisiti stabiliti nel D.L. 27-1-92 n°110 e in particolare: la denominazione di vendita completata dal termine "surgelato", il termine minimo di conservazione completato dalle indicazioni del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore.
Non sono ammessi prodotti surgelati che abbiano subito anche uno scongelamento parziale. Nella fase di preparazione lo scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in cella frigorifera; non è ammesso lo scongelamento a temperatura ambiente o per immersione in acqua.
5. Il servizio di ristorazione comunale aderisce al principio di precauzione in materia di sicurezza alimentare, per quanto concerne l'esclusione assoluta d'impiego di prodotti di derivazione transgenica. Pertanto, nell'ambito del presente appalto, devono venire impiegati solo gli alimenti OGM FREE. I prodotti inclusi nella presente tabella devono garantire l'assenza di **organismi geneticamente modificati** tramite certificazioni e quanto dispone il Regolamento CE n.641/2004 del 6 aprile 2004 (recante norme attuative del Regolamento CE n.1829/2003) e Regolamento CE n.1830/2003 del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.
6. **I prodotti biologici** dovranno essere conformi alle normative di riferimento e in particolare dovranno rispettare il disposto del regolamento CEE n.2092 del 24/06/91, del D.Leg.vo 17/03/95 n.220, del regolamento CEE 1804/99 e di tutta l'altra normativa vigente in materia. L'etichettatura di tali prodotti deve rispettare l'art. 5 del Reg. CEE n. 2092/91 e s.m. e cioè riportare:
 - il Paese di produzione in sigla
 - l'organismo di controllo in sigla
 - il codice del produttore
 - il numero della confezione preceduto dalla lettera T se trasformato o F se fresco
 - l'indicazione dell'ottenimento dell'autorizzazione alla stampa dell'etichetta.I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.
7. Per **prodotti provenienti da agricoltura integrata** s'intende una "strategia con la quale si mantengono le popolazioni di organismi nocivi di sotto la soglia di tolleranza sfruttando i

meccanismi naturali di regolazione e utilizzando metodi di difesa accettabili dal punto di vista ecologico, economico, e tossicologico”.

8. L'Amministrazione potrà, inoltre, avvalersi dell'utilizzo di prodotti del **Mercato Equo e Solidale**.
9. Le forniture di tipo artigianale e fresche devono essere accompagnate da dichiarazione riguardante la presenza o assenza di eventuali allergeni come previsto dal decreto legislativo 8 febbraio 2006 n°114.

CARNE

Carni bovine

Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni igieniche di macellazione e di etichettatura, secondo quanto stabilito dai regolamenti comunitari e nazionali.

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

I bovini devono essere alimentati con mangimi esclusivamente vegetali.

In particolare le carni devono:

- a) essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti.
- b) provenire da allevamenti nazionali o CE
- c) devono essere macellate in impianti idonei con numero di riconoscimento CE, dove sia effettuato e documentato l'autocontrollo e la formazione del personale.
- d) possedere dichiarazione di assenza di estrogeni secondo la legge vigente.
- e) essere refrigerate e cioè sottoposte ad un processo complessivo di raffreddamento che non determina cristallizzazione dell'acqua presente nel muscolo.
- f) essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. 26 marzo 1980 n° 327 con temperature di trasporto da -1°C a +4°C.
- g) non sono ammesse carni congelate o surgelate.

Le carni bovine devono provenire da bovino di razza da carne a elevata attitudine e devono possedere i caratteri tipici della categoria di appartenenza; devono essere consegnate con frollatura non inferiore ai sette giorni (intervallo tra la data di macellazione e la data di commercializzazione al consumo).

La carne di consistenza compatta deve presentare grana fine, colorito brillante rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono un lieve aspetto marezzato; la carne non deve presentare residui di sangue, ecchimosi, ematomi, edemi

Le carni bovine devono essere di vitellone con età tra gli 8 e i 12 mesi (categoria Z) e di vitello con età massima di 8 mesi (categoria V) secondo quanto previsto dal Reg. CE 700/2007.

L'etichetta inamovibile e indelebile facilmente visibile deve riportare:

la denominazione del prodotto e del taglio anatomico,

lo stato fisico,

il peso netto,

le modalità di conservazione,

il paese di nascita,

il paese d'ingrasso, il logo dell'operatore/organizzazione autorizzata a etichettare le carni bovine, la sede del confezionatore, il paese e numero d'impianto di macellazione, paese e numero laboratorio di sezionamento, la data di confezionamento (giorno, mese e anno), la data di scadenza, il numero che identifica l'animale o il lotto di animali ai sensi del DM 30/8/2000.

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto con materiali conformi. Il sottovuoto deve presentarsi ben adeso alla carne; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva e di perdita anche parziale del sottovuoto. Le carni devono essere alloggiare in cartoni nuovi o in cassette atte

al confezionamento e trasporto di alimenti carnei assolutamente pulite e sanificate che non presentino polveri e insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse.

La merce consegnata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni. Il consumo dovrà avvenire con una shelf-life residua di 7 giorni.

La consegna deve essere effettuata in tagli grossi in modo tale che le singole porzionature vengano fatte presso il Centro Cottura.

E' vietato utilizzare carne porzionata altrove.

La carne trita per sughi, hamburger, polpettoni deve avere le stesse caratteristiche merceologiche di cui sopra, in particolare con una quantità di grasso inferiore al 20% e parti connettivali non superiori al 3%; la suddetta carne deve inoltre essere direttamente tritata nel Centro Cottura, cucinata e consumata lo stesso giorno della tritatura.

In tabella sono elencati i tagli da utilizzare.

spezzatino, carne da macinare	fesone di spalla – II categoria	Vitellone
bollito, brasato	sottofesa	Vitellone
pizzaiola, involtini	fesa esterna, scamone, fesa interna, magatello - I categoria	Vitellone
cotolette, scaloppine, arrosto	fesa esterna, scamone, fesa interna, magatello - I categoria	Vitello

Carne suina fresca di provenienza nazionale

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

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

I suini devono essere alimentati con mangimi vegetali.

Il taglio di carne richiesto è lonza.

Parametri organolettici

La carne dovrà essere:

- di colore rosa
- di buona consistenza
- con superficie di taglio asciutta
- con grasso consistente e di colore bianco.

La carne dovrà avere almeno 72 ore di maturazione.

Trasporto

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

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

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto. Il sottovuoto deve presentarsi ben aderente alla carne; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva e di perdita anche parziale del sottovuoto.

La merce consegnata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 20 giorni; il consumo dovrà avvenire con una shelf-life residua di 7 giorni.

La consegna deve essere effettuata in tagli grossi in modo tale che le singole porzionature vengano fatte presso il Centro Cottura; è vietato utilizzare carne porzionata altrove.

Pollame

Come pollame si intende unicamente il prodotto fresco refrigerato proveniente unicamente da allevamenti nazionali, aderenti a un Consorzio controllo "Qualità carne" o "Allevamenti biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato.

I polli alimentati con mangimi vegetali devono provenire da "allevamenti a terra" e non in gabbia, non devono avere subito azione di sostanze estrogene e allevati con alimentazione a base di cereali (non OGM) ed erba medica senza l'aggiunta di farine di carne.

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica (legge n°283 del 30 aprile 1962, del R.D. n°3298 del 20 dicembre 1928 e del D.P.R. n°503 8 giugno 1982) e presentare in ogni loro parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Devono essere macellati in impianti idonei con numero di riconoscimento CEE dove venga effettuato e documentato l'autocontrollo e la formazione del personale. Il pollame al momento della consegna deve essere macellato da non più di 24 ore e da non meno di 12 ore ed appartenere alla classe A secondo il Reg. 1538/91.

Le confezioni dovranno essere sottovuoto o in sub ordine in vaschetta propria protetta da film plastico ben coeso.

Il consumo dovrà essere effettuato con una shelf-life residua di almeno 5 giorni.

In particolare:

- ✚ Le cosce di pollo (complete di fuso e sottocoscia; la pezzatura richiesta è di circa 200 grammi con tolleranza del 10% in più sul 50% dei pezzi costituenti la fornitura.
- ✚ I petti di pollo devono essere perfettamente puliti, privi di forcilla, di sterno e di parti cartilaginee, costituiti da soli muscoli pettorali con peso medio commerciale di 230 e 250 a petto.
- ✚ Il trasporto deve essere effettuato in condizioni igieniche ottimali ad una temperatura compresa tra -1°C e +4°C secondo il D.P.R. 26 ottobre 1980 n°327.

Etichettatura: le indicazioni di seguito riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sulla confezione

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- Stato fisico (fresco – congelato – surgelato)
- Data di confezionamento e data di scadenza
- Modalità di conservazione
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento
- Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra
- Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

Fesa di Tacchino

La fesa di tacchino deve provenire unicamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).

I tacchini alimentati con mangimi vegetali devono provenire da "allevamenti a terra" e non in gabbia, non devono avere subito azione di sostanze estrogene; la carne deve essere completamente dissanguata di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, senza essudato, trasudato, ecchimosi, colorazioni anomale, tagli e lacerazioni.

- ✚ La fesa di petto di tacchino deve essere costituita da solo muscolo pettorale di tacchino maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi con peso circa 5 Kg o fesa di femmina con peso non superiore a 4 Kg.
- ✚ Non deve essere stato trattato con antibiotici.
- ✚ La fesa di tacchino deve essere confezionata in involucri sigillati sottovuoto o in atmosfera modificata con evidenziate la data di macellazione, confezionamento e di scadenza

Il consumo dovrà essere effettuato con una shelf-life residua di almeno 5 giorni.

Parametri organolettici

La carne dovrà essere:

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

La carne deve essere esente da sostanze estrogene ed inibenti e devono essere assenti i beta agonisti.

Il pH deve essere inferiore a 6.

SALUMI

Prosciutto crudo

Sono prodotti a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti :

Prosciutto crudo di Parma DOP: il contrassegno é costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui é stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla d'identificazione aziendale. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione, con caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n. 26 del 13 febbraio 1990 e D.M. 15/02/93 n. 253.

Inoltre dovrà avere:

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa dei femore, ad un massimo di 6 cm.
- peso non inferiore a 7 Kg., normalmente compreso fra gli 8 e i 10 Kg. colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- stagionatura superiore a 16 mesi;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Prosciutto cotto

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità prodotto con cosce anche di provenienza comunitaria, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine di soia e glutammati, esenti da fonti di glutine, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben rifilato.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare

All'analisi deve avere un rapporto acqua e proteine di 2.8-3 a 1.

Le confezioni in accoppiato alluminio/plastica dovranno essere originali, sigillate in confezione sottovuoto o in atmosfera modificata devono riportare la data di scadenza; al consumo il prodotto deve avere ancora almeno 60 giorni di shelf-life.

Una volta aperta la confezione il prosciutto cotto deve essere consumato entro 1 settimana.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore a +2,+6°C.

Bresaola IGP

Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina marchiata IGP.

Deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina.

Il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 45 giorni.

Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente, D.M. 21 marzo 1965.

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; all'esame organolettico non deve presentare sapore di carne cruda.

Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

L'umidità calcolata sulla parte magra, deve essere del 58-62%.

Prosciutto di tacchino

Petto di tacchino arrosto cotto al forno senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine di soia e glutammati, esente da fonti di glutine.

Shelf-life residua al consumo 30 giorni

Una volta aperta la confezione il prosciutto di tacchino deve essere consumato entro 1 settimana

UOVA FRESCHE

Le uova devono essere di produzione nazionale, devono appartenere alla categoria "extra" o "A" con peso tra i 60 e i 65 grammi (categoria di peso n°3) ed etichettate secondo la normativa del regolamento CE n°1028/2006.

Le uova non devono aver subito alcun trattamento di lavaggio, di conservazione e refrigerazione, nel rispetto della legislazione comunitaria.

Guscio	pulito ed intatto (*)
Peso	non inferiore a 60 g
Cuticola	intatta
camera d'aria	non superiore a 6 mm
albume	chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa
macchie e/o corpi estranei	assenti
odore	privo di odori estranei

macula germinativa appena percettibile.

Il contenuto delle uova deve essere sterile.

Le uova una volta sgusciate e poste su un piatto dovranno presentare:

- tuorlo centrale, tondeggianti non appiattiti
- albume in due fasi ben evidenti e separate.

In acqua l'uovo deve adagiarsi sul fondo.

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

La temperatura di trasporto dovrà essere inferiore a +10°C.

Shelf life residua al consumo 15 giorni.

UOVA PASTORIZZATE

E' consentito l'utilizzo di uova intere di categoria A, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, in confezioni da 1 litro in conformità al D.L.vo 4-2-93 n°65.

In particolare deve:

- essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti;
- essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Le uova pastorizzate dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio. Devono essere di produzione nazionale. Il prodotto non deve contenere additivi.

Le confezioni una volta aperte vanno consumate completamente: non è ammessa la conservazione in frigorifero di uova pastorizzate aperte.

La confezione deve riportare indicate la data di scadenza ed il lotto di appartenenza.

La shelf life residua al consumo è di 7 giorni

PESCE

I prodotti ittici congelati o surgelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Rispetto all'elenco allegato i filetti dei pesci richiesti dovranno essere privi di lisce.

Il pesce deve essere costituito da filetti di platessa, filetti di cernia, filetti di persico, trance di pesce spada, tranci di palombo, polipo, seppie, anelli di calamari o totani, filetti di merluzzo e nasello, cuori di merluzzo completamente privi di spine, cartilagini e pelle.

La percentuale di glassatura dovrà essere indicata in etichetta. E' prevista una glassatura non superiore al 20%. Per i prodotti senza glassatura le perdite di acqua durante la fase di scongelamento non devono essere superiori al 5%.

I prodotti della pesca devono essere surgelati individualmente e contenuti in busta singola o interfogliati

Il prodotto, la cui provenienza deve essere specificata, deve essere conforme alle norme C.E.E. per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario secondo quanto stabilito nel D.L. 27-01-92 n°109.

Le confezioni di peso netto non superiore ai 10 Kg devono contenere un prodotto qualitativamente analogo a quello posto in vendita al dettaglio con riportate in etichetta le diciture previste dalla legislazione vigente, in particolare secondo quanto stabilito nel D.L. 27-01-92 n° 110.

Il pesce surgelato non deve presentare zone di disidratazione o parti con bruciature da freddo; in fase di scongelamento non deve presentare odori ammoniacali o anomali.

Il pesce surgelato deve essere preparato e confezionato in conformità alle norme vigenti (D.M. 15 giugno 1971, D.M. 1 marzo 1972 e successive modifiche) ed inoltre deve rientrare nelle specie ittiche stabilite dal Ministero della Marina Mercantile del 15-7-83 e successive integrazioni.

Il pesce surgelato deve presentarsi in confezioni sigillate e imballate dal produttore; la confezione deve essere in grado di proteggere le proprietà organolettiche, le caratteristiche qualitative del prodotto impedendo qualsiasi contaminazione e disidratazione del prodotto in questione.

Il trasporto del pesce surgelato deve avvenire secondo le modalità previste dalla legge ed in particolare secondo il D.M. n°493 del 25/9/95.

Ogni fornitura dovrà riportare ben in chiaro la data di scadenza e dovrà essere comunque oltre un anno dal giorno della consegna.

Il consumo dovrà essere effettuato con una shelf life residua di almeno 5 mesi

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore a -18°C.

Lo scongelamento dovrà avvenire in cella frigorifera a +0°, +4°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.

BASTONCINI DI PESCE QUALITA' EXTRA

Preparati di filetto di merluzzo (*merluccius capensis/paradoxus*) non sbriciolato, compressi di prima qualità, non prefitti.

Le carni devono essere di colore bianco, assenza di colore estraneo, macchie anomale, con assenza di spine, parti estranee o resti di lavorazione. L'impanatura non deve presentare punti di distacco dal prodotto. Le grammature fornite si intendono al netto dell'impanatura. In etichetta deve essere indicata la % di merluzzi. Gli ingredienti ammessi sono: sfarinati, pangrattato, sale e aromi naturali.

GELATI

Sono ottenuti dal congelamento di una miscela di latte, crema e zucchero addizionata di frutta o succhi di frutta o di aromi naturali previsti (cioccolato, mandorle, vaniglia, pistacchio, ecc.)

In base a norme di buone pratiche di lavorazione il gelato dovrebbe contenere:

- almeno il 7% di sostanze solide provenienti dal latte (escluso il grasso);
- almeno il 5% di sostanze grasse provenienti dal latte o di origine vegetale; per quanto riguarda i gelati alla crema di latte, il grasso deve essere almeno il 7%;
- almeno il 13% di zuccheri;
- almeno il 30% di residuo secco; per i gelati alla crema di latte tale valore è portato al 32%.

Deve essere fornito in confezioni integre monoporzionamento e sigillate dal produttore, preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche e di altra natura, come da DPR 777 del 23/08/82. Il gelato richiesto può essere in stecco, in coppetta o biscotto con grammatura variabile a seconda del prodotto (50-80gr); ogni confezione deve riportare lotto, scadenza, ingredienti ed etichetta nutrizionale.

TONNO AL NATURALE O SOTT'OLIO

Il tonno deve essere tonno di produzione nazionale o comunitaria di prima scelta presentarsi in tranci interi con scarso materiale di sbriciolamento (massimo il 18% del prodotto sgocciolato) con colore rosa, assenza di colorazioni anormali, odore delicato e gradevole; l'olio di copertura deve essere olio di oliva, presentarsi limpido di colore giallo paglierino senza tracce di acqua.

La confezione, al massimo di 2 Kg, in banda stagnata deve presentarsi all'interno verniciata.

Il fornitore deve fornire certificato di analisi riferita al lotto relativa alla presenza di mercurio, metalli pesanti e istamina.

All'analisi chimica dovranno rispettarsi i limiti di legge per i metalli pesanti e l'istamina non dovrà superare i 200 mg/Kg.

Prova di sterilità: negativa

FORMAGGIO E DERIVATI DEL LATTE

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime secondo le disposizioni del D.P.R. 54/97

I formaggi devono appartenere alla categoria di quelli a denominazione di origine tipici tutelati da un proprio Consorzio e a denominazione di origine controllata; possono essere commercializzati anche in parti preconfezionate; sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Il formaggio deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.P.R. n° 322 del 1982.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei ad una temperatura tra 0°C e 4°C secondo gli articoli 47 e 52 del D.P.R. n° 327 del 1980.

E' vietato utilizzare formaggi fusi.

Il prodotto deve essere esente da difetti esterni causati da muffe e marcescente, non deve esalare odori anomali.

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime che rispettano quanto previsto dal R.D. n. 2033 del 1925 e successive modifiche.

Di seguito si elencano alcuni formaggi stagionati a denominazione d'origine protetta: Fontina, Asiago, Parmigiano Reggiano, Provolone Valpadana, Taleggio, Toma piemontese, Montasio, Emmenthal.

In particolare i formaggi devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche:

Asiago

Le qualità richieste sono il pressato e d'allevato.

Crescenza e stracchino

Minimo di grasso sul secco del 50% in monoporzione da 30 e da 50 grammi circa, senza conservanti. La confezione deve riportare in modo ben leggibile la data di scadenza.

La pasta deve essere compatta, non eccessivamente molle, con struttura omogenea, priva di occhiatura.

Dovranno essere ottenuti da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, cupolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco burro.

Non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Devono essere venduti in confezioni sigillate.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura prevista dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica e integrazione

Le confezioni dovranno riportare ben leggibile gli ingredienti, sede, stabilimento, data e lotto di produzione, quantità netta, la data di scadenza e bollo CEE.

Il consumo dovrà avvenire con shelf life di almeno 8 giorni

Mozzarella

Contenuto di grasso minimo sulla sostanza secca del 44%; deve presentarsi morbida senza gusti anomali d'acidimento e senza conservanti.

Il prodotto dovrà essere fornito in bocconcini da 30 o 60 grammi circa e come filone di mozzarella" per pizza; il prodotto deve essere consegnato entro tre giorni dalla data di produzione e, consumato con almeno cinque giorni ancora di shelf life.

Italico

Formaggio di prima scelta. La pasta di consistenza morbida ed elastica dovrà essere priva di occhiature, di colore giallo paglierino, di sapore leggermente burroso e fondente. La stagionatura dovrà essere protratta per almeno 35-40 giorni.

Robiola

Formaggio a pasta molle. Dovrà essere prodotta a partire da latte vaccino intero pastorizzato, sale e caglio con eventuale aggiunta di crema di latte e fermenti lattici. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservanti.

Monoporzione da circa 60 g. Le confezioni dovranno essere perfettamente integre ed il prodotto dovrà essere esente da odori, colori e sapori anomali.

Il consumo dovrà avvenire con shelf life di almeno 8 giorni

Taleggio Dop

Formaggio a pasta molle e fondente al palato di colore da bianco a paglierino con crosta morbida di colore giallo - rossastro, debolmente fiorita, prodotto secondo quanto previsto nel D.P.R. 15/9/1988. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Emmenthal Svizzero

Prodotto con latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca; deve essere marchiato.

Parmigiano Reggiano DOP

Contrassegni e marchi di garanzia

Il formaggio Parmigiano-Reggiano è un prodotto a Denominazione d'Origine Protetta (D.O.P.), secondo la norma europea del Reg. CEE 2081/92 ed il riconoscimento del Reg. (CE) N. 1107/96. Solo il formaggio prodotto secondo le regole raccolte nel Disciplinare di produzione può fregiarsi del marchio Parmigiano-Reggiano e quindi deve riportare sulla forma i contrassegni nella loro integrità atti a identificare e distinguere il prodotto. Essi sono distinti tra marchi d'origine e marchi di selezione.

I marchi d'origine

I marchi d'origine, apposti alla nascita del formaggio, sono:

a) i segni impressi con la fascera marchiante lungo tutto lo scalzo della forma, che riportano i puntini con la scritta "PARMIGIANO-REGGIANO", il numero di matricola del caseificio, il mese e l'anno di produzione, la scritta "D.O.P.", la scritta "CONSORZIO TUTELA";

Il parmigiano deve essere grattugiato nel corso della stessa giornata in cui viene utilizzato.

Preparazione spalmabile a base di latte

Prodotto in monoconfezioni da circa 50-60 grammi a base di latte pastorizzato, crema di latte con aggiunta di fermenti lattici selezionati, sale, caglio, senza additivi e conservanti; la singola confezione deve avere etichetta nutrizionale e la data di scadenza.

Ricotta

Latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di vacca o di pecora, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.

E' consentito il solo uso di ricotta pastorizzata.

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero , latte , sale.

Deve essere fornita in recipienti preconfezionati all'origine;le confezioni devono riportare la data di scadenza e le indicazioni specifiche relative al tipo di prodotto (ricotta romana, ricotta piemontese, ecc)

BURRO

Il burro deve essere quello denominato burro di qualità ottenuto per centrifugazione esclusivamente dalla crema di latte.

Il burro deve avere una percentuale di grasso minimo dell'82% secondo i requisiti previsti dalla legge 23 dicembre 1956 n°1526.

Deve inoltre essere fresco, non sottoposto a congelamento, di odore e sapore gradevole, di colore paglierino uniforme all'interno ed all'esterno, esente da rancidità e privo di qualsiasi difetto.

Le caratteristiche del burro devono inoltre rispettare i valori di acidità e rifrazione previsti dal regio decreto 1 luglio 1926 n°1361; i

E' vietato l'uso di surrogati del burro e l'impiego di margarine.

Sono ammesse forniture con un minimo ancora di 60 giorni dalla data di scadenza del prodotto.

YOGURT BIO

E' ottenuto da latte pastorizzato fermentato con streptococcus Thermophilus e Lactobacillus Bulgaricus, deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero.

Nel prodotto alla frutta, la frutta deve essere in purea ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa. I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici.

- Additivi e conservanti dovranno essere assenti.
- L'acidità determinata come acido lattico non dovrà essere inferiore a 0,8%

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

Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza e l'etichetta nutrizionale. Il prodotto alla data del consumo deve avere ancora una shelf life di 7 giorni.

Non sono ammessi prodotti similari compresi i dessert.

Il prodotto deve essere biologico al naturale o alla frutta e confezionato in monodosi da 125-150 cc, proposti in vari tipi di gusti.

LATTE

Dovrà provenire dalle centrali del latte della zona il cui approvvigionamento di latte crudo avvenga da stalle selezionate e controllate costantemente da propri veterinari.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore a +4°C per il prodotto fresco pastorizzato.

Per il consumo tal quale, dovrà essere utilizzato unicamente latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero di alta qualità.

Per le preparazioni culinarie è invece consentito anche l'uso di latte a lunga conservazione (UHT) intero o parzialmente scremato.

Al momento dell'uso il latte UHT deve avere almeno 1 mese di conservabilità.

Il latte eventualmente inserito nel menù come porzione, deve essere "latte fresco alta qualità" in monoconfezione da 200 cc circa.

BUDINO

Prodotto fresco, da conservare in frigorifero, che ha subito un trattamento di pastorizzazione, senza conservanti, confezionato in monoporzione da circa 120 grammi; la confezione deve possedere etichetta nutrizionale. I gusti richiesti sono al cioccolato, alla vaniglia ed al crème caramel

PASTE ALIMENTARI RIPIENE

Devono essere di tipo fresco prodotti con i seguenti ingredienti:

- pasta: semola di grano duro e/o tenero, uova fresche pastorizzate, acqua e sale
- vari ripieni caratterizzanti il prodotto: tortelli di magro, di carne, di zucca ecc.

Le paste ripiene devono essere esenti da additivi in genere ed in particolare da coloranti e conservanti e prodotti con ingredienti semplici come formaggio grana, ricotta, spinaci, altre verdure, pangrattato, amaretti ecc.

La confezione dovrà essere a norma di legge e l'etichettatura dovrà riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

Questi prodotti devono essere esenti da qualsiasi conservante compreso anche qualsiasi esaltatore di sapidità (glutammato).

Devono essere prodotti con impianti a ciclo chiuso ed automatizzato per rispondere ai requisiti igienici.

Dopo cottura devono mantenere la loro forma compatta e caratteristica.

Il prodotto deve avere un buon rapporto fra pasta e ripieno (4 a 1).

Le paste ripiene devono avere confezioni sigillate ed opportuno imballo in modo da garantirne la salubrità ed evitare qualsiasi contaminazione.

Nelle confezioni sono tollerati pezzi rotti, aperti nella misura massima del 3%.

L'approvvigionamento deve avvenire non oltre quattro giorni prima del consumo.

GNOCCHI DI PATATE

Devono essere di patate e devono essere prodotti seguendo buona tecnica di fabbricazione, mediante ciclo chiuso ed automatizzato e possedere etichettatura conforme al D.L. 27 gennaio 1992 n.109 e successive modifiche.

Gli ingredienti dovranno essere patate o purea di patate o fiocchi di patate, farina di grano tenero, acqua e sale ed eventualmente spinaci. Il contenuto in patate o purea di patate o fiocchi deve essere specificato in etichetta e non deve essere inferiore al 70 %.

Devono essere esenti da: corpi estranei e/o impurità, conservanti ed additivi chimici, antiossidanti.

Gli gnocchi devono essere esenti da qualsiasi additivo e prodotti mediante ciclo chiuso ed automatizzato per impedire qualsiasi inquinamento batteriologico e di altro genere.

Dopo cottura devono presentarsi di consistenza solida ma non gommosa.

GNOCCHI ALLA ROMANA

Prodotto surgelato o fresco composto da acqua, semola di grano duro, latte scremato in polvere, sale, aromi, senza additivi e conservanti.

PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta fresca deve essere prodotta con semola di grano duro ed acqua come unici ingredienti, non devono contenere conservanti ed additivi chimici. Si richiedono vari tipi di formati (trofie, orecchiette, gnocchetti ecc.)

Devono essere confezionate in atmosfera protettiva o sottovuoto secondo normativa vigente e trasportati a temperatura non superiore a +10°C.

PASTA ALL'UOVO

Si richiede un prodotto fresco o surgelato contenente i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova, acqua e sale ed eventualmente spinaci per la pasta verde, senza additivi e conservanti. La confezione dovrà essere a norma di legge e l'etichettatura dovrà riportare composizione, data

di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

La pasta per lasagne deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta da somministrare è quella denominata "pasta di semola di grano duro" prodotta con farina di semola ed acqua, secondo la legge 4 luglio 1967 n° 580, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento.

Sulle confezioni sigillate devono riportare tutte le informazioni previste dal D.P.R. 18 maggio 1982 n°322 ed in modo ben visibile la data di scadenza.

La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallo-ambrato, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. La pasta non deve disfarsi alla cottura, diventare collosa e intorbidire sensibilmente l'acqua ed inoltre deve mantenere le sue caratteristiche organolettiche per un tempo non inferiore a 45 minuti dalla cottura.

Le caratteristiche merceologiche prevedono l'assenza di bolli bianchi, corpi estranei, punteggiature bianche; al filth test il numero di frammenti su 225 grammi deve essere al massimo 50.

PASTA DI MAIS E ALTRE FARINE

In caso di richiesta specifica, sono ammesse paste prodotte con altri sfarinati (es.multicereali) ed acqua.

La pasta di mais prodotta con Farina di mais, acqua, non deve provenire da coltivazioni geneticamente modificate.

PASTA INTEGRALE BIO

La pasta integrale, di provenienza biologica, deve essere certificata dalle Associazioni riconosciute dallo Stato. Sull'etichetta deve essere indicata l'Associazione certificatrice e l'etichetta nutrizionale.

La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore non troppo scuro, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. Sottoposta alla prova di cottura (50 grammi di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente contenente 2.5 grammi di sale per 15 minuti), non deve risultare rotta, spappolata e non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua.

PANE

Deve essere prodotto secondo le modalità previste dalla legge n. 580 del 04 Luglio 1967 e successive integrazioni e modificazioni . Prodotto artigianalmente con farina di grano tenero tipo "O", "OO" o altri cereali con regolare aggiunta di sale comune, acqua, lievito.

E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato.

Durante il trasporto al centro cottura e nei plessi scolastici, il pane deve essere confezionato in sacchi di carta per alimenti e trasportato in ceste chiuse.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro. La pezzatura richiesta può variare a seconda del tipo di pane offerto, mantenendo fissa la grammatura prevista nell'allegato relativo alle grammature.

Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale proveniente da coltivazione biologica; giornalmente il pane integrale può rappresentare il 20% della fornitura totale.

In base al calendario che verrà concordato tra la Ditta e il Comune è previsto l'impiego settimanale di pane con caratteristiche particolari per ingredienti quali ad es. pane con farine di cereali diversi dal frumento, o per formato quali ad es. pane tipo pugliese, toscano, arabo ecc.

CROSTINI DI PANE

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla cottura e successiva tostatura di impasti, di uno o più sfarinati di cereali e con eventuale aggiunta di sale. Gli ingredienti richiesti sono: farina di grano tenero tipo "0" o tipo "00" o integrale, olio extra vergine o olio di oliva, lievito di birra, sale marino. Non sono consentiti additivi antiossidanti.

Il prodotto, di formato piccolo ed adatta ad essere consumata come pane tostato nelle minestre, deve presentare caratteristiche di croccantezza e sostanziale integrità ed essere esente da sapori e odori anomali.

Confezionamento: I crostini devono essere forniti in confezioni sigillate ermeticamente ed etichettate secondo quanto previsto dalla legge in materia di etichettatura.

PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato deve essere in confezioni originale sigillata, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi e con etichettatura secondo le normative vigenti (legge 580 04/07/67 e D.L. 109/92). Le confezioni una volta aperte, vanno consumate in giornata.

Il pane grattugiato deve essere esente da strutto od altri grassi.

PASTA DA PANE PER PIZZA

Deve essere prodotta con farina tipo "0" o "00", acqua, olio extra vergine d'oliva o olio di oliva, lievito di birra, sale.

Lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una porzionatura omogenea; la quantità di sale e olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari ad una quantità attorno al 4% in peso dell'impasto iniziale (2% per il sale e 2% per l'olio). E' ammesso, l'utilizzo di prodotto precotto con pomodoro; la mozzarella deve essere aggiunta presso il Centro Cottura.

TORTE E ALTRI DOLCI

Preparate nei centri di produzione pasti devono essere prive di farciture a base di crema.

Si dovranno alternare ricette diverse quali ad es. crostata, plumcake, torta allo yogurt, di carota, di mele, alle mandorle, al cioccolato. L'uso di prodotti confezionati in monoporzione è ammesso per i cestini del pasto freddo.

CRACKER, GRISSINI E FETTE BISCOTTATE

Prodotti in conformità al DPR 23/06/93 n. 283 sue modifiche ed integrazioni.

Il prodotto deve essere ottenuto dai seguenti ingredienti: farina tipo "0" o "00" e/o integrale, olio di oliva extra vergine o olio vegetale monoseme (non sono accettati grassi diversi da quelli vegetali e grassi idrogenati), estratto di malto, acqua, lievito di birra, eventuale aggiunta di sale.

Le confezioni devono essere in monoporzioni da 25 gr, presentarsi chiuse e sigillate e riportate tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto, il tenore massimo di umidità deve essere del 7%.

I cracker senza sale in superficie e le fette biscottate confezionate in monoporzione per la fornitura come merenda.

Previo accordi tra il Comune e la Ditta potranno essere impiegati prodotti secchi da forno tipo pane per bruschette e "Taralli pugliesi" all'olio di oliva.

BISCOTTI

I biscotti possono essere di tipo frollino e secco di varie forme. I biscotti da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina ("00", "0", integrale), zucchero, fruttosio o miele, burro o oli vegetali monoseme, uova pastorizzate, latte, polvere lievitante. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione. Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti, sono ammessi solo gli aromi naturali.

E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinati nonché di oli e grassi idrogenati, additivi, antiossidanti. I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio.

I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

Sulle confezioni devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di peso, la data di scadenza, il lotto di produzione.

La Shelf-life residua al consumo è al 70%.

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

I prodotti da forno richiesti sono in monoconfezioni croissant, plumcake, crostatine ed in multi porzione per le ricorrenze pandoro, panettone e colomba pasquale.

Gli ingredienti previsti sono farine varie, confettura, zucchero, miele, frutta secca, cioccolato, vaniglia, crema di limone, latte o suoi derivati, olio monoseme, burro; non è ammesso l'uso di grassi idrogenati, strutto e oli/grassi vegetali generici

FARINA

Farina tipo "0", "00", integrale

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla normativa vigente con particolare riferimento al D.P.R. 187/01. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e muffe; il filth-test prevede un massimo di 30 frammenti insetti/50 gr. Le confezioni devono essere sigillate e senza difetti, rotture o altro. Confezioni

da Kg.1.

Farina di mais:

Ottenuta dalla macinazione del mais, dovrà provenire dall'ultimo raccolto. Dovrà essere ben conservata in sacchetti chiusi sui quali siano dichiarati il tipo di farina, il peso netto, il produttore, il luogo di produzione, la data di scadenza e il numero di lotto. E' ammesso l'uso di farina a cottura rapida. Confezioni da 500 gr ed 1 Kg.

Non è consentita la detenzione di confezioni parzialmente utilizzate.

RISO

Deve possedere tutti i requisiti previsti dalla Legge n°325 del 18 marzo 1958 e successiva modifica n°586 del 5 giugno 1962. Il prodotto appartenente alla varietà Roma o Ribe deve aver subito il trattamento parboiled.

Il riso non deve essere trattato con sostanze non consentite.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe, aflatossine, privo di polveri minerali (gesso o caolino), privo di alterazioni di tipo microbiologico e corpi estranei.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti legge 18 marzo 1958 n°325 art.2-3-4 e D.P.R. relativi alle annate agrarie.

Shelf-life residua al consumo: 80%.

Il riso dovrà essere consegnato in idonea confezione che garantisca la protezione del prodotto da ogni forma di insudiciamento.

ORZO PERLATO - MIGLIO - AVENA

L'orzo perlato deve presentarsi con grani uniformi, integri, puliti; non devono esserci tracce di semi infestanti. Il prodotto deve essere indenne da parassiti e corpi estranei.

Le confezioni in sacchetti al massimo di 500 grammi devono riportare in modo visibile la data di confezionamento e/o di scadenza ed avere un minimo di conservabilità di 12 mesi.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Le forniture dovranno essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento CE 182/2009 del 6 marzo 2009 che modifica il Reg 1019/2002 e dal Decreto Pol. Agricole del 10 novembre 2009.

Si dovranno prendere delle precauzioni di stoccaggio, esempio:

- * conservare l'olio al riparo da fonti di calore
- * al riparo da luce diretta
- * in luogo fresco
- * mantenere sempre chiusa la bottiglia o la lattina se la confezione é stata parzialmente consumata.

L'olio di oliva extra vergine deve essere utilizzato per tutti i condimenti.

Non è consentito l'impiego e/o la detenzione di alcun altro tipo di olio. Nel caso in cui, per diete particolari, dovesse essere utilizzato olio diverso da quello extravergine, occorre predisporre accorgimenti tali da evidenziare chiaramente la destinazione dell'olio in questione (etichetta riportante olio da usarsi esclusivamente per.....scuola.....).

ORTAGGI SURGELATI

L'impiego di ortaggi surgelati andrà contenuto il più possibile ed è preferibile l'impiego del corrispondente prodotto fresco tutte le volte che la reperibilità stagionale e i tempi organizzativi di preparazione lo permettono. E' auspicabile l'utilizzo di prodotti surgelati a lotta integrata.

Il Comune potrà richiedere alla Ditta l'elenco degli ortaggi surgelati impiegati e concordare variazioni alle scelte operate.

Le forniture dovranno provenire prevalentemente da produzioni nazionali.

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate debbono avere i requisiti di produzione previsti dalle disposizioni legislative vigenti in materia di surgelazione (D.L. 27/1/92 n.110 e D.M. n. 493/95); devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza.

E inoltre: il colore delle verdure deve essere uniforme e tipico del prodotto fresco, l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri dei prodotti di origine dopo cottura allo stato di freschezza; la consistenza non deve essere legnosa né spappolata. Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, i pezzi devono essere separati senza ghiaccio in superficie. Non si devono rilevare fisiopatie, attacchi fungini o attacchi da insetti, né malformazioni. Non devono esservi corpi estranei di alcun tipo. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

La preparazione delle verdure da surgelare, le operazioni di surgelazione, le temperature di conservazione, trasferimenti e trasporto, i mezzi criogeni utilizzati, le operazioni di produzione e immagazzinamento, confezionamento, etichettatura ecc. devono essere conformi a quanto stabilito nei D.L. del 27/1/92, n. 110 e n. 109 oltre che nel D.M. n. 493/95. In particolare si ricorda che la temperatura delle verdure surgelate deve essere mantenuta, in tutti i punti del prodotto, ad un valore pari o inferiore a -18°C ; le confezioni devono essere originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. L'etichettatura deve riportare la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato", il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere consumato presso il consumatore, le istruzioni relative alla conservazione ecc., l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato, le istruzioni per l'uso, l'indicazione del lotto.

Il minestrone surgelato dovrà essere composto da almeno 10 verdure diverse, specificate per tipologia e loro percentuale in peso. Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere. Potrà essere integrato con verdure fresche stagionali durante la fase di cottura.

Al consumo i prodotti devono avere una shelf life di almeno 12 mesi.

Dovrà esserci assenza di materiale estraneo. Il materiale vegetale estraneo e le difettosità (es. infiorescenze, radici, foglie gialle avventizie, attaccate da parassiti, piselli fuori calibro in eccesso. erba, fagiolini non spuntati ecc...) dovranno essere massimo 10 pezzi per Kg. di prodotto.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore a -18°C .

ORTAGGI

Devono essere possibilmente nazionali e rigorosamente di stagione avendo cura di offrire la massima variabilità all'interno delle tipologie e garantendo sui 5 giorni della settimana almeno tre tipi di frutta diversa e tre tipi di verdura diversi. Devono essere di categoria extra o prima.

Per i vegetali da consumarsi crudi dovranno essere garantiti i seguenti parametri di riferimento al momento del consumo:

I limiti fitosanitari devono essere rigorosamente compresi nei limiti previsti dalla legislazione vigente, si dovrà inoltre richiedere al fornitore certificazione fitosanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne :

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti :

- a) identificazione: imballatore e /o speditore;
- b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall' esterno;
- c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
- d) caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro;


Oltre ad essere senza difetti e di selezione accurata devono inoltre avere le seguenti caratteristiche:

1. essere sani, senza lesioni, ammaccature.
2. non avere attacchi parassitari.
3. essere turgidi, privi di umidità consistente, non bagnata artificialmente.
4. non devono presentare terrosità.
5. essere esenti da danni causati dal gelo.
6. essere puliti e mondati secondo le modalità e le consuetudini locali.
7. avere una presentazione accurata.
8. corrispondere alle caratteristiche merceologiche della specie e delle varietà richieste.
9. essere maturo fisiologicamente e commercialmente.
10. essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura.

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti o guasti prodotti da insetti o dalle loro larve.

In particolare:

- le patate devono essere dell'ultimo raccolto e devono appartenere nelle singole partite ad una sola varietà. Verranno escluse quelle che presentano germogli, macchie nere o verdi, incrostazioni terrose, tracce di marcescenza e ferite aperte.
- le cipolle devono essere sane, pulite, consistenti e adatte per essere consumate a crudo; non devono presentare il cuore legnoso.
- le carote devono essere sane, pulite, consistenti e adatte per essere consumate a crudo; non devono presentare il cuore legnoso.
- i pomodori devono essere interi, sani, puliti, turgidi, senza ammaccature e screpolature; devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati nel giro di 2 o 3 giorni.
- gli ortaggi a foglia (erbe, spinaci, coste, prezzemolo) devono essere sani, interi, opportunamente mondati, senza foglie gialle e rinsecchite.
- le insalate devono essere intere pulite, ben chiuse ed opportunamente mondate; la scelta della varietà dovrà essere effettuata in base alla stagione con una sufficiente rotazione.
- Si richiede la consegna di prodotti stagionali, non di primizie o produzioni tardive.

-  Deve essere chiaramente indicata la provenienza sulla bolla di consegna o sull'imballaggio.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti

FRUTTA FRESCA

La frutta deve appartenere alla prima qualità o extra secondo le qualifiche di selezione per l'esportazione, e rispettare in toto la normativa vigente, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale 18-7-90 pubblicata sulla G.U. n°57 del 30-8-90. La frutta biologica dovrà essere distribuita almeno una volta alla settimana; in ogni refettorio dovrà essere accompagnata dalla documentazione attestante l'appartenenza a tale categoria.

Le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, dovranno essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione ed essere di pezzatura uniforme.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne :

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti :

- a) identificazione: imballatore e /o speditore;
- b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno;
- c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
- d) caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro;



La frutta deve essere senza difetti e di selezione accurata ed inoltre deve avere le seguenti caratteristiche:

1. essere sana, senza lesioni, ammaccature.
2. non deve avere attacchi parassitari.
3. essere turgida, priva di umidità consistente.
4. non deve presentare terrosità.
5. essere esente da danni causati dal gelo e dalla grandine.
6. essere pulita e mondata secondo le modalità e le consuetudini locali.
7. avere una presentazione accurata.
8. corrispondere alle caratteristiche merceologiche della specie e delle varietà richieste.
9. essere matura fisiologicamente, commercialmente, omogenea per maturazione, freschezza, pezzatura.

Viene esclusa dalla fornitura la frutta che presenti traccia di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti o guasti prodotti da insetti, dalle loro larve, da parassiti animali e vegetali.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che abbiano subito una conservazione eccessiva che ne abbia pregiudicato i requisiti organolettici.

In particolare:

-  Le mele devono avere peso superiore a 150 grammi di varietà Golden delicious del Trentino, Red delicious, Red stayman, Starking delicious, calibro 60-65 mm.
-  Le pere devono essere della varietà Williams, Abate, Conference, Kaiser con calibro minimo di 55-60 gr e peso superiore a 150 grammi e devono raggiungere il giusto grado di maturazione entro tre giorni dalla fornitura.

- ✚ L'uva deve essere Regina, o Italia proveniente dalla Puglia e dalla Sicilia con grappoli nella totalità asciutti e maturi; i grappoli stessi dovranno presentarsi di media lunghezza rispetto alla varietà, rimondati e privi di accentuata acinellatura, di bacche disseccate, ammaccate, depresse e marcescenti.
- ✚ Le arance della varietà Tarocco, Nevel, Valencia, Moro devono provenire dalla Sicilia ed avere un contenuto minimo di succo del 35%.
- ✚ Le clementine senza semi con calibro minimo di 35 mm e grammatura minima di 50 gr devono avere un tenore in succo minimo del 40% con grammatura
- ✚ Le pesche a pasta bianca e gialla devono provenire dall'Emilia Romagna, dal Veneto e dalla Puglia.
- ✚ Prugne, susine, albicocche devono provenire dall'Emilia Romagna.
- ✚ L' Actinidia deve avere un peso superiore ai 70 grammi.

La distribuzione della frutta dovrà avere una rotazione che viene di seguito riportata, tenendo comunque conto dell'andamento della stagione quando questa abbia delle caratteristiche fuori dal consueto.

Settembre pere, uva, prugne, banane, pesche

Ottobre mele, pere, uva, banane

Novembre mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi

Dicembre mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi

Gennaio mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi

Febbraio mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi

Marzo mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, kiwi

Aprile mele, pere, banane, arance, kiwi

Maggio mele, pere, banane, albicocche, pesche, prugne,

Giugno albicocche, pesche, prugne, ciliege, anguria, melone

In qualsiasi caso la stessa frutta non potrà essere distribuita più di due volte alla settimana; la mela dovrà sempre variare nella varietà.

Per alcuni prodotti (es.banane) di provenienza esclusivamente extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

MAIS SGRANATO

Il prodotto da utilizzare è esclusivamente quello surgelato.

OLIVE AD EPICARPO NERO E VERDE

Le olive dovranno essere confezionate in vetro o in contenitori metallici privi di difetti sia all'interno che all'esterno. Dovranno presentarsi integre, intere e snocciolate, senza rammollimenti superficiali. Il liquido di governo dovrà essere perfettamente limpido. Il prodotto dovrà essere di gusto dolce. Non è ammessa la conservazione di contenitori aperti.

POMODORI PELATI

I pomodori pelati confezionati in banda stagnata devono provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 2 anni di conservazione.

Le confezioni 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. Per quanto riguarda i

parametri chimici dovranno essere rispettati i limiti fissati dalla legge vigente con particolare riguardo alla quantità di buccia, interezza, presenza di parti vegetali estranee, marciumi e limite di muffe.

Non è ammesso l'impiego di pomodori spezzettati, polpa passata, ne di doppio e/o triplo concentrato.

LEGUMI SECCHI

Dovranno provenire dall'ultimo raccolto, essere puliti, di pezzatura omogenea, sani, privi di insetti, muffe e altri corpi estranei (come frammenti di pietrisco, steli ecc.); dovranno essere assolutamente privi di residui di pesticidi.

I legumi secchi devono essere selezionati e in confezioni da 500g o 1 Kg.

A seconda del tipo di preparazione potranno essere richieste le seguenti varietà: fagioli borlotti, f. cannellini, f.dall'occhio, f. grandi di Spagna, lenticchie grandi, l. varietà piccola di Castelluccio, lenticchie decorticate, piselli decorticati, ceci, fave decorticate.

E' vietato utilizzare legumi in scatola.

PRODOTTI DIETETICI

Deve essere garantita la fornitura di tutti i prodotti dietetici destinati ai bambini che necessitano di dieta speciale e devono essere autorizzati dal Ministero della Salute settori DSVET e DGSAN.

Alimenti dietetici a fini medici speciali e alimenti senza glutine

Sono compresi varie tipologie di alimenti, la cui caratteristica comune è quella di essere stati ideati e formulati per far fronte alle specifiche esigenze nutrizionali di individui con turbe del processo di assorbimento intestinale, con turbe del metabolismo o comunque in condizioni fisiologiche particolari, così disciplinati:

1. gli alimenti dietetici a fini medici speciali, disciplinati dalla direttiva 1999/21/ CE, attuata con DPR 57/2002;
2. alimenti senza glutine, disciplinati dal Regolamento (CE) N. 41/2009;

ZUCCHERO

E' preferibilmente consigliato l'impiego di zucchero di canna

ACQUA OLIGOMINERALE

Acqua minerale in PET; shelf-life residua alla consegna: 80%

Caratteristiche:

- residuo fisso compreso tra 50 e 500 mg per litro
- nitrati, espresso come ione nitrico = assente, o comunque inferiore a 5 mg per litro.

L'acqua è prevista in confezione da 0,5 litri

Shelf life residua al consumo 70%

Le bottiglie aperte eventualmente avanzate non potranno essere riutilizzate per il giorno successivo.

CIOCCOLATO IN BARRETTA

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente e contenere come unico grasso aggiunto il burro di cacao. Le barrette di cioccolato al latte e cioccolato fondente devono essere di circa 20 grammi con shelf-life residua al consumo del 70%. Il prodotto deve provenire dal mercato equo solidale

NETTARE DI FRUTTA BIO

I succhi di frutta devono essere prodotti con purea di frutta di tipo biologico con sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, senza imbrunimenti anomali e sapore di cotto. I succhi devono essere in confezione tetrabrik da 200 ml con cannuccia, etichetta nutrizionale e proposti in vari gusti (pesca, pera, mela, albicocca ecc) per il servizio scolastico.

SPREMUTA DI ARANCIA

La spremuta deve essere 100% puro succo di arancia, sottoposta a trattamento di pastorizzazione. Ogni singola confezione deve avere data di scadenza ed etichetta nutrizionale.

Il prodotto deve esser esente da aromi, aromatizzanti, conservanti zuccheri o altri ingredienti. La spremuta deve essere confezionata in tetrabrik da 200 ml con cannuccia per il servizio scolastico.

BEVANDA DI THE ALLA PESCA O AL LIMONE

La bevanda deve essere composta da acqua, zucchero, succo di frutta, estratto di the. Sono ammessi acido citrico ed ascorbico. Devono essere in confezione tetrabrik da 200 ml con cannuccia per il servizio scolastico.

THE E CAMOMILLA

The

Dovrà rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

Dovrà essere fornito, secondo necessità, the e the deinato in confezioni originali e sigillate in bustine monodose. Shelf life al consumo: 70%

Camomilla

Dovrà rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente. Dovrà essere fornita in confezioni originali e sigillate in bustine monodose. Shelf life al consumo 70%.

SALE

Il sale richiesto per ogni tipo di preparazione è quello iodato.

CONFETTURA DI FRUTTA

Il prodotto deve essere ottenuto da frutti freschi, sani, esenti da qualsiasi alterazione, giunti al grado di maturazione adeguato; preparato a regola d'arte con osservanza della vigente normativa nazionale e CEE. La confettura deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi e polpa. L'aroma e il sapore devono essere quelli caratteristici del frutto di origine.

Dovrà essere preparata con una delle seguenti varietà di frutta: albicocche, pesche, ciliegie, fragole, prugna ed avere aroma sapore caratteristici del frutto di origine. Non è ammesso il tipo di confettura mista

All'esame organolettico non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimento, presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di infestanti o corpi estranei.

La polpa utilizzata non dovrà essere inferiore a 45g per 100g di prodotto finito. Non è ammessa la presenza di anidride solforosa, coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

Confezionamento: contenitori monodose da g 25 circa e in confezioni da 500g.

MIELE BIO

Il prodotto, miele vergine integrale, deve essere di provenienza nazionale biologico e non sottoposto a trattamento termico. Il prodotto deve essere in confezioni da 250 ml circa.

MOUSSE DI FRUTTA

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente.

La mousse deve presentarsi con massa omogenea, più o meno compatta con aroma, sapore e colore caratteristici del frutto di provenienza. Il prodotto deve essere esente da conservanti ed additivi in confezione monoporzione. Shelf life al consumo: 70%

PREPARATO PER BRODO VEGETALE

Il preparato per brodo deve essere composto da sale marino, estratti di verdura senza glutammato e preparato con ingredienti di origine vegetale.

FRUTTA SCIROPPATA

Il prodotto in confezione da 3 Kg circa deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.

La frutta di consistenza tenera non deve presentare rammollimenti anomali.

PESTO

Deve essere costituito esclusivamente dai seguenti ingredienti in ordine di peso: basilico, olio di oliva, formaggio grana o pecorino, pinoli, aglio. Il prodotto deve appartenere alla categoria dei prodotti freschi, presentare un aspetto omogeneo, cremoso con colore verde chiaro caratteristico. Shel-life residua al consumo: 80%.