

Allegato 1

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE PRINCIPALI MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE

CARNE BOVINA; SUINA; AVICOLA

Carne bovina fresca refrigerata

Tutta la fornitura di carne bovina deve essere sottoposta, in ogni fase di produzione, alla relativa legislazione.

Le carni bovine devono provenire da capi nati ed allevati in Italia in stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti CE. Le carni di vitellone, conformi alla normativa CEE, devono provenire da bovino maschio o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati, di età fra i 18 e i 22 mesi, nati ed allevati in Italia nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio di controllo "Qualità carne" approvato da un ente certificatore autorizzato. I bovini devono essere alimentati rigorosamente con prodotti vegetali naturali e privi di grassi animali aggiunti.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica. Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. L'etichettatura deve essere conforme:

- al D.Lgs. 109/92, in particolare il peso, il taglio anatomico, lo stato fisico (congelato o fresco), il nome o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- al Regolamento CE 1760/2000, che impone di dichiarare il Paese di nascita, il paese d'ingrasso, paese numero di approvazione dell'impianto di macellazione, paese e numero di approvazione del laboratorio disezionamento, codice di tracciabilità che permette di identificare l'animale o il gruppo di animali da cui proviene il taglio di origine;
- al decreto ministeriale n. 298/1998 che impone il codice europeo di classificazione composto da due lettere indicante la categoria e la classe di qualità ed un numero indicante il tenore di grasso.

La carne deve:

- provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CE;
- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere stata prodotta, macellata e sezionata nel rispetto delle L. 19.1.2001 n.3 ed O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C con tolleranza max + 7°C a cuore del prodotto;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lgs.04.08.99 n. 336), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n. 270 del 14/02/1997;
- deve essere carne di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n.171 4 aprile 1964 art.2 e successive modifiche, come previsto dalla legge n.63 del 18 marzo 1977;
- deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il Reg. CE 1026/91.

Le carni bovine devono giungere esclusivamente refrigerate, confezionate sottovuoto, nelle seguenti presentazioni.

I tagli anatomici dovranno provenire esclusivamente da carcasse e quarti aventi le caratteristiche del presente capitolato speciale come sopra descritte.

Al fine di garantire la qualità delle carni sotto il profilo merceologico i tagli anatomici provenienti dal posteriore di un bovino adulto categoria A od E classificato E/2 o U/2 secondo il REG. CE 1208/81 e DM 298/98 e devono avere un peso compreso tra quelli di riferimento di seguito indicati:

- Filetto da Kg 2 a 3,5
- Scamone da Kg 4,5 a 6
- Fesa da Kg 8 a 12
- Sottofesa da Kg 7 a 10
- Girello da Kg 2 a 3,5
- Lombo senz'osso da Kg 10 a Kg 15
- Noce da Kg 4,5 a Kg 7

Caratteristiche particolari:

Carne fresca porzionata.

La carne bovina porzionata dovrà provenire esclusivamente da animali aventi le caratteristiche sopra richieste.

Fettina di coscia:

Le bistecche di coscia dovranno essere ottenute tassativamente dalla fesa e tagliate perpendicolarmente alle fibre muscolari. Le bistecche ottenute dalla fesa dovranno avere un peso uniforme da gr. 95 a gr.105.

Macinato:

Deve provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CE ai sensi del D.P.R. 309/98, (confezionato sottovuoto di peso compreso fra 2 e 5 kg.) e rispettare tutti parametri igienici, microbiologici e merceologici indicati nel suddetto Decreto; deve essere trasportata e mantenuta in deposito ad una temperatura compresa fra 0 e +2°C. Nella composizione del prodotto deve essere rispettato quanto previsto dal D.Lvo 181/03 in tema di designazione delle carni e delle preparazioni di carne: la percentuale di grasso non deve superare il 25% e la percentuale di tessuto connettivo (calcolato come il rapporto fra il tenore di collagene e di proteine di carne) deve essere inferiore al 25%.

Le materie prime carnee per la produzione del macinato devono essere derivate da fesone di spalla di vitellone da 6 a 7 kg oppure sottospalla da 5 a 7 kg. da consegnare esclusivamente in confezioni sottovuoto e derivare da animali aventi le caratteristiche descritte in precedenza.

Deve presentarsi di colore rosso bruno con distribuzione omogenea del grasso con assenza di schegge ossee e di parti legamentose e tendinee, dovranno essere ben sgrassate e toelettate, prive di additivi aggiunti e con colore e odore tipico del fresco.

Sulle confezioni sottovuoto non si deve riscontrare:

-la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;

-la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di seriosità rosso bruna solidificata.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti, nelle pezzature richieste.

Carni suine fresche refrigerate

Tutta la fornitura di carne suina (non insaccati) **deve provenire da allevamento biologico** ed essere sottoposta, in ogni fase di produzione, alla relativa legislazione.

La carne deve provenire da suini magroni e deve soddisfare le vigenti disposizioni nazionali e comunitarie per la vigilanza igienica (reg del REG 852/04, REG 853/04 e REG 854/0);

Gli animali devono essere nati ed allevati in Italia;

La carne deve provenire da stabilimenti di macellazione e di sezionamento italiani abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CE ed in possesso del relativo bollo sanitario;

La carne deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

La carne deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e D.M. 23/11/95, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C , con tolleranza fino a +7°C, per la carne fresca.

La carne deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

La carne suina fresca disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto dovrà essere del tipo lonza ricavata dal lombo disossato, completamente rifilata delle parti non proprie e del grasso.

Carni avicunicole fresche: pollo - tacchino

Tutta la fornitura di pollo e tacchino **deve provenire da allevamento biologico** ed essere sottoposta, in ogni fase di produzione, alla relativa legislazione. Gli animali devono essere allevati in Italia, nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "Qualità carne" o "Allevamenti biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato; da allevatori selezionati che applicano un sistema di allevamento controllato ma simile a quello rurale. Allevati a terra, in ambienti sani e spaziosi, a luce naturale, senza ventilazione forzata.

- L'alimentazione deve essere rigorosamente naturale a base di cereali (non OGM) ed erba medica senza l'aggiunta di farine di carne.
- Tipologia: polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino.
- Le carni dovranno provenire da animali che siano stati sottoposti in fase di macellazione (in forma singola) a visita sanitaria e devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nelle disposizioni di legge nazionali e comunitarie che regolano la produzione, il commercio, il trasporto.

Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. La carne deve altresì:

- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare tracce di sostanze ad attività batterica, anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione (D.Leg.vo 336/99) nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Rep. CEE/UE 270/97) né residui di antiparassitari;
- la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del DPR n. 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermitici;

Caratteristiche dei prodotti:

Questi prodotti devono rispettare quanto indicato nel REG 543/2008:

Petto o fesa di tacchino intera fresca:

Proveniente da animale maschio del peso di Kg. 4-6 o di femmina con peso di circa 3-4 kg. corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena, dello sterno può residuare una lamina cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare; la carne deve risultare di colore rosa pallido, a grana sottile e di consistenza tenera.

Pollo a busto

Deve provenire da allevamenti nazionali, da animali di categoria "A" (Regolamento CE 153/91 e 1980/92) appartenenti a polli di 7-8 settimane di età alla macellazione che presentano la punta dello sterno flessibile, non ancora ossificata; di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione; essere di recente macellazione (non oltre i 3 gg.), raffreddato a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento; essere state trasportate e depositate a temperatura compresa fra i 0 e i 4°C.; giungere in preconfezioni integre dalla ditta fornitrice, provviste di etichettatura dalla quale si evinca, fra le altre indicazioni previste dal D.L.vo 181/03, il bollo sanitario dello stabilimento d'origine preceduto dalla cifra "0" che contraddistingue quelli di lavorazione carni avicole. Essere privo di collo, testa, zampe, completamente eviscerato e privo di uropiglio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino; deve essere perfettamente esente da fratture, edemi ed ematomi, deve presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale della cloaca;

- deve avere una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida;
- deve essere perfettamente pulito, privo di segni di scottature e di piume residue;
- deve avere un peso netto alla consegna di Kg. 1,100 – 1,200

N.B.: la carne avicola porzionata deve essere consegnata in confezioni sottovuoto.

Etichettatura

Le indicazioni di seguito riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inseritavi in forma inamovibile:

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- Stato fisico (fresco – congelato – surgelato)
- Termine minimo di conservazione 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 CE che identifica il laboratorio di sezionamento conforme alla legislazione vigente
- Data di confezionamento
- 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.

Imballaggio

Il sistema d'imballaggio usato nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti deve essere di materiale trasparente ed incolore, resistente per proteggere i contenuti durante la manipolazione, non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose, devono garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive l'art. 11 della legge 283/30/04/62 e della normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti.

PRODOTTI INSACCATI

I prodotti consegnati affettati dovranno essere confezionati nel rispetto delle varie normative sanitarie; il taglio dovrà essere effettuato la mattina stessa, possibilmente non prima di un'ora dall'orario previsto per la consegna e preparato da permettere la perfetta separazione delle fette.

Prosciutto crudo di Parma DOP

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio. Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.

Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche ai come da legge di riferimento:

- si richiede fornito disossato e scotennato;
- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del 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;
- la stagionatura non deve essere inferiore 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.

E' auspicabile consumare tutto il prosciutto al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi. Nei plessi di distribuzione il prosciutto dovrà essere consegnato affettato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati. La conservazione in frigorifero di fette di prosciutto eventualmente avanzate non è ammessa neppure il giorno successivo.

Prosciutto cotto senza polifosfati di alta qualità

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità senza aggiunta di polifosfati prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza glutine e lattosio (prima qualità).

Deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D. Lgs. 537/92 in quanto applicabili e dei REG CE N°822/853/854/882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

Il prosciutto cotto deve derivare da cosce fresche di suino (nati, allevati e macellati in Italia) intere in modo da essere riconoscibile al taglio alla forma anatomica, compatta dei gruppi muscolari corrispondenti, e non essere ricavato dall'insieme pressato di piccoli pezzi di muscolo e di grasso.

Tutto il prosciutto cotto destinato alla mensa scolastica di Vergato deve essere privo di polifosfati, glutine, lattosio, senza aggiunta di polifosfati, nè caseinati, nè lattati, nè proteine derivanti dalla soia, 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.

La composizione richiesta è la seguente:

carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche. L'etichettatura deve essere conforme alla legge. All'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Il peso del prosciutto deve essere non inferiore a 5 kg e di pezzatura media di kg 6-8.

Alla consegna il prosciutto è preferibile abbia ancora 60 giorni di conservazione.

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 estreptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fascimuscolari.

In campo igienico-sanitario deve soddisfare le vigenti normative e ogni successiva modifica ed integrazione.

E' auspicabile consumare tutto il prosciutto al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi. Nei plessi di distribuzione il prosciutto dovrà essere consegnato affettato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati. La conservazione in frigorifero di fette di prosciutto non è ammessa.

UOVA PASTORIZZATE

Tutta la fornitura di uova pastorizzate deve provenire da allevamento biologico ed essere sottoposta, in ogni fase di produzione, alla relativa legislazione.

E' previsto l'impiego di uova di gallina da allevamenti a terra fresche, sgusciate e pastorizzate, in confezioni originale che soddisfino tutte le prescrizioni riportate al cap.8 dell'allegato al D.Lgs n.65 del 04/02/1993 con etichettatura conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92.

In particolare il prodotto deve:

- essere di categoria "A";
- 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;
- essere conforme al REG CE 1234/07, le cui modalità di applicazione sono contenute nel REG CE 589/08;

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.

Il trasporto e la successiva conservazione devono avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Il prodotto al momento della consegna deve garantire una fruibilità di almeno 15 giorni.

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

I veicoli adibiti al trasporto dovranno essere attrezzati in modo che la temperatura prescritta per legge (+ 4°C) sia mantenuta durante tutto il trasporto.

LEGUMI

Devono essere secchi, integri, privi di corpi estranei.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Tutta la fornitura di prodotti ortofrutticoli **deve provenire da agricoltura biologica** ed essere sottoposta, in ogni fase di produzione, alla relativa legislazione.

Caratteristiche comuni:

Per quanto riguarda ortaggi e frutta è importante siano maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo.

Si richiede la consegna di prodotti stagionali, non di primizie o produzioni tardive.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentari e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Devono essere turgidi, senza segni di rammollimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione.

Pertanto gli ortaggi devono essere di prima categoria (o di categoria II se la prima non è disponibile).

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione. Inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

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

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, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);

- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati del torsolo e dalle parti inutilizzate nella misura prevista.

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque materiale idoneo. Essi devono essere:

- solidi;
- costruiti a regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti;
- puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

I prodotti aventi un'etichettatura non a norma con la relativa legislazione in merito non saranno accettati: in applicazione ai Regolamenti CE 2092/91 e 1073/2000, recanti norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica-Regime controllo CE".

Tutta la frutta e verdura che non è possibile fornire come prodotto biologico deve essere fornita con il metodo della "lotta integrata":

Le forniture di prodotti ortofrutticoli provenienti da lotta integrata dovranno essere accompagnate da:

- a) scheda aziendale inerente gli interventi fitosanitari di difesa e concimazione nella fase vegetativa della coltura;
- b) certificato di analisi dei residui dei prodotti chimici utilizzati nella difesa dei prodotti stessi, nel periodo più prossimo alla raccolta. Detto certificato dovrà inoltre indicare:
 - specie e varietà del prodotto fornito
 - l'Azienda produttrice
 - la data del prelievo
 - la data di esecuzione dell'analisi

Il Comune di Vergato si riserva di effettuare analisi di controllo per la verifica del rispetto dei parametri fissati dalla normative inerenti i sistemi di coltivazione sopracitati.

Frutta e agrumi

Frutta e agrumi (prevalentemente di provenienza regionale e nazionale) devono essere conformi alle normative vigenti, di selezione accurata, esenti da difetti visibili e in particolare devono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle cultivar richieste;
- b) avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- c) essere omogenei ed uniformi; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima cultivar e zona di produzione;
- d) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- e) essere privi di parassiti animali o vegetali, tacche, crostose, spacchi semplici e raggianti derivati da ticchiolatura.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire il massimo di variabilità nell'offerta di frutta, che deve essere calendarizzata per tutto l'anno scolastico, secondo un calendario consegnato ad inizio a.s. che rispetti la stagionalità e nel quale venga presa in considerazione sia la frutta consegnata a pasto, che quella consegnata a merenda.

Purea di frutta

E' un prodotto fermentescibile, ma non fermentato, ottenuto setacciando la parte commestibile di frutti interi o pelati senza eliminazione di succo, ai sensi del DL 50 del 20/02/2001 (attuazione della direttiva CE 113/2001). Deve essere fornita in confezioni mono porzione da 100 gr mono o pluri gusto, con etichettatura conforme al D. Lgs 109/92, Dlgs 181/2003 e sue sue ss.mm e integrazioni. **Deve essere di provenienza biologica** e rispettare in ogni fase di vita del prodotto la vigente legislazione in merito.

Gli ortaggi

Gli ortaggi (prevalentemente di provenienza regionale e nazionale e conformi alle normative vigenti) dovranno:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- aver raggiunto una naturale e compiuta maturazione;
- essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei; essere, in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zona di provenienza;
- essere omogenei per maturazione e freschezza e di pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar; essere privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possono alterare, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, etc.).
- essere di prima scelta

Sulle etichette della frutta e verdura deve essere visibile le indicazioni dell'origine della varietà e della categoria.

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici e di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, salvo quando è previsto nel menù. Comunque la qualità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 30% degli ortaggi previsti. Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodoro.

I contenitori degli ortaggi dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi.

PRODOTTI LATTIERO- CASEARI

I seguenti prodotti lattiero caseari devono provenire da allevamento biologico e, possibilmente, locale, ed essere sottoposti, in ogni fase di produzione, alla relativa legislazione:

- latte intero fresco
- stracchino
- mozzarella
- ricotta
- yogurt alla frutta

Tutti i prodotti lattiero- caseari conferiti devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- bollo sanitario dello stabilimento di produzione con le prime due cifre che indicano la Regione, seguite da quelle che indicano l'impianto, es: 08/ 123;
- denominazione di vendita e marchio DOP per quelli tutelati;
- nome e ragione sociale o marchio; sede del produttore o del confezionatore;
- ingredienti;
- data di scadenza o data di durata minima;
- composizione e modalità di conservazione;
- lotto, luogo d'origine;
- la quantità netta o nominale;
- data di confezionamento;
- composizione bromatologica che rispetti quanto stabilito dalla legge;
- le modalità di conservazione.

Tutti i prodotti lattiero - caseari molli e semiduri devono essere conferiti con almeno 15 giorni di validità dal termine di scadenza e devono sempre risultare conformi ai limiti microbiologici in UFC/gr. previsti dalla legge.

Parmigiano Reggiano Dop

Il parmigiano reggiano dop deve essere prodotto in conformità al REG CE 510/2006, al disciplinare di produzione vigente dal 29-08-2008, al regolamento CE 794/2011 e a tutta la vigente legislazione in merito.

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio a denominazione di origine controllata; il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause; non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro; non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro; deve essere stagionato almeno 24 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura; deve essere idoneo a essere grattugiato; su tutta la superficie della crosta deve riportare il marchio tipico "Parmigiano Reggiano", ma non deve assolutamente presentare la cosiddetta "retinatura" che connota le forme difettose.

Le confezioni sottovuoto (da Kg 1,5 / 3) devono essere conformi a quanto disposto dalla vigente legislazione ed essere corredate per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di Parmigiano Reggiano aventi le caratteristiche richieste.

Il parmigiano, se grattugiato, deve essere prodotto nel corso della stessa giornata in cui viene utilizzato. E' tollerata la conservazione di formaggio grattugiato in contenitori ermetici, sui quali verrà indicata la data e l'ora della macinatura, al massimo per 24 ore a condizione che venga utilizzato in preparazioni da sottoporre a cottura.

Nei plessi di distribuzione il formaggio premacinato dovrà essere consegnato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati. La conservazione in buste aperte (ma comunque risigillate) è tuttavia consentita al massimo per 24 ore previa chiusura del sacchetto e conservazione in frigorifero a temperature non superiori a 4°C possibilmente in contenitori ermetici. Dovrà comunque comparire la data e l'ora di apertura del sacchetto: confezioni aperte di formaggio pregrattugiato prive delle indicazioni sopradescritte sono da considerarsi non idonee al consumo.

Fontina

Può essere di tipo "Edamer", prodotta da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45 % sulla sostanza secca; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause; deve essere matura e stagionata per almeno 90 giorni.

Emmental

L'Emmental è prodotto da puro latte vaccino fresco; è ammesso sia di produzione svizzera che francese; il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca, non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause; deve presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna.

Mozzarella / Fiordilatte/ mozzarelline

Le mozzarelle/fiordilatte/mozzarelline devono essere prodotte da **solo latte vaccino di provenienza biologica fresco o pastorizzato**; il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca; non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro; i singoli pezzi devono essere interi e compatti; deve essere indicata la data di confezionamento; il prodotto deve essere conferito esclusivamente preconfezionato all'origine e consegnato almeno 15 giorni prima della scadenza; deve essere conforme ai valori massimi ammessi di furosina di 12 mg. /100 gr. di sostanza proteica previsti dai D.M. 18/03/94 e D.M. 16/05/96 per mozzarelle e formaggi a pasta filata.

Crescenza/stracchino

Deve essere ottenuta da **latte vaccino di provenienza biologica intero**, pasta molle, cremosa, cupolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco burro.

Ottenuta 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.

Il formaggio non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve essere venduto in confezioni sigillate.

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

I parametri chimici e microbiologici dovranno essere conformi alla legge vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Yogurt alla frutta

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semiliquido ottenuto **esclusivamente con latte vaccino di provenienza biologica** in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. E' permessa l'aggiunta di omogeneizzati di frutta di provenienza biologica. Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato, fatta eccezione per lo yogurt magro che può avere un contenuto in sostanza grassa fino al 1%. Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0,6 %. Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio. Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermantativi, 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, al contenuto di grassi e alla frutta aggiunti.

Il prodotto deve essere confezionato in recipienti a perdere opachi, in modo da ridurre al minimo eventuali variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche. Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione.

Budino pastorizzato gusti vari

Il prodotto deve essere composto da latte scremato dal 65% al 75%, crema di latte, latte in polvere e non deve contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge; il prodotto deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici UHT e presentarsi in contenitori sigillati. Le confezioni devono risultare integre; nessun aspetto visibile, nessun odore o sapore anomalo. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

Ricotta

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in ottimali condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto secondo la vigente legislazione;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto ricotta vaccina;
- deve essere prodotta da 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 solo l'uso di ricotta pastorizzata.

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

Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Il trasporto deve essere alla temperatura prevista dalle norme vigenti e da ogni successiva modifica ed integrazione. La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Burro

Il burro deve essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca pastorizzato di 1° qualità, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico, delicato e gradevole. Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce. Deve corrispondere alla seguente composizione: il contenuto di acqua non dovrà essere superiore al 16% ed il contenuto in peso di materia grassa non dovrà essere inferiore all'80%. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare la legislazione vigente in merito.

E' preferibile che il prodotto abbia ancora almeno 30 giorni di vita residua dalla consegna.

Le confezioni devono essere originali e sigillate e, preferibilmente, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata. Eventuali confezioni aperte avvolte con l'involucro originale dovranno recare la data e l'ora del confezionamento su un apposita etichetta ed essere conservate nel centro di cottura per massimo 24 ore. Non è ammessa la conservazione di confezioni di burro aperte nei plessi di distribuzione.

Latte fresco-pastorizzato-intero e parzialmente scremato

Il latte fresco vaccino deve essere conferito intero con un tenore minimo di grasso del 3,2%.

Il latte a lunga conservazione UHT parzialmente scremato dovrà contenere dall'1,0 all'1,8 % di sostanza grassa. Dovrà essere preferibilmente di provenienza nazionale. Dovrà essere confezionato in confezioni che ne riportano la scadenza e rispettare la vigente legislazioni in merito alle cariche microbiche.

PRODOTTI SURGELATI

I prodotti surgelati richiesti devono essere conformi alle vigenti norme e cioè al D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e s.m. al regolamento CE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come vigenti disposizioni legislative, in grado di mantenere il prodotto alla temperatura di -18°C , che peraltro deve essere mantenuta dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento in ogni punto dell'alimento; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .

Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni 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; i materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla vigente legge. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dalla legge vigente.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C , non in acqua; è vietato inoltre il consumo dopo le 24 ore dallo scongelamento così come ricongelare un prodotto già scongelato.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- Alterazioni di colore, odore e sapore;
- Bruciature da freddo;
- Parziali decongelazioni, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- Ammuffimenti;
- Fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

Pesce surgelato

I prodotti ittici congelati o surgelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione, commercializzazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (in particolare: D.LGS 524/95 di modifica ed integrazione ai REG CE n. 852/853/854/2004e successiva legislazione vigente in merito).

I filetti dei pesci richiesti dovranno essere privi di lisce.

Tipologie previste: Filetti di sogliola, platessa, halibut (non glassato, di pezzatura compresa tra 400 e 700 g), merluzzo, nasello, pesce spada, totano, tranci di palombo.

Le consegne dei prodotti ittici surgelati, la cui scadenza non deve superare i mesi 18 dalla data di produzione e confezionamento per i pesci magri, di mesi 12 per i pesci semi-grassi ed i mesi 8 per i pesci grassi, dovranno avere almeno 9 mesi di validità conservativa.

Durante l'intero periodo della fornitura la ditta deve disporre, ove previsto, dei certificati sanitari che scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

La glassatura dei prodotti ittici surgelati, se presente, dovrà essere indicata sull'imballaggio ed essere conforme alle norme previste di legge.

Gli imballaggi e gli involucri dovranno essere adeguati alla protezione dei prodotti ed a norma di legge. Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate.

Anche l'etichettatura ed il trasporto degli stessi dovranno avvenire a norma di legge vigente.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per kg per i prodotti della pesca compresi nel punto 3.3.1 del REG CE 78/2005 e con il tenore massimo di 1 milligrammo per kg per le specie ittiche elencate nello stesso regolamento.

Verdure surgelate

L'impiego di ortaggi surgelati andrà contenuto il più possibile, in quanto è preferibile l'impiego del corrispondente prodotto fresco tutte le volte che la reperibilità stagionale e i tempi organizzativi di preparazione lo permettono.

E' possibile 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 (DM 15/6/71, D.lgs. 27/01/92 N° 110 e successive modifiche ed integrazioni, REG CE 852,853,854,882/2004); devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza. Non sono consentite aggiunte di additivi nel rispetto del DM 209/96.

E inoltre: il colore delle verdure deve essere uniforme e tipico del prodotto fresco, l'odore e 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 dalle vigenti norme di legge.

In particolare si ricorda che la temperatura delle verdure surgelate deve essere mantenuta, in tutti i punti del prodotto, ad un valore pari od 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 completo 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.

Alla data di consegna il prodotto surgelato deve avere almeno 12 mesi di vita residua.

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 nei centri produzione pasti.

I piselli surgelati (fina novelli) devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi. La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura), l'odore e sapore tipico, il colore verde brillante uniforme, non amidaceo e senza retrogusti anomali.

Gli altri prodotti richiesti sono:

Fagiolini surgelati

Piselli surgelati finissimi

Spinaci surgelati

Zucchine a disco surgelate

Carote a disco surgelate

Broccoli

Verdure per minestrone (in quantità variabile: patate, carote, pomodori, fagioli, cavolfiori, sedano rapa, porri, zucchine, piselli, cipolla, prezzemolo)

Asparagi

Patate a spicchi al naturale (da fornire in una tipologia che siano adatte anche a utenti celiaci)

Mais

Fagioli borlotti

Cuori di carciofi a spicchi

Basilico

Prezzemolo

Eventuali altre verdure presenti in menu

Gelati

I gelati richiesti sono di gusto panna/vaniglia - cioccolato/panna - fragola/limone, contenuti in coppette da 45/55 g cadauna o vaschette da kg 1.

Il prodotto deve corrispondere alle vigenti norme igieniche e le materie prime impiegate devono essere accuratamente selezionate.

È vietato l'uso di qualsiasi tipo di colorante e/o insaporitore chimico o comunque non naturale, nonché di glutine.

Nella fabbricazione devono essere osservate sia le norme generali dei regolamentiannonari, sia quelle speciali che regolano la distribuzione e il commercio dei gelati, i quali verranno sottoposti a scrupolosi controlli batteriologici.

Affinché il prodotto non abbia a presentare fenomeni di scongelamento anche incipiente, la distribuzione deve essere effettuata (a cura della ditta somministratrice) con automezzi coibentati, alla temperatura di almeno -15° C.

Le confezioni devono essere originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e l'impossibilità di una loro eventuale manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Inoltre dovranno essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio in zone perimetre poi ricongelate, indice di colpo di calore).

GENERI ALIMENTARI DIVERSI

Deve provenire da coltivazione biologica:

olio extravergine di oliva

pasta e cereali

riso

passata di pomodoro, polpa di pomodoro e pomodori pelati

succhi di frutta e marmellate di frutta

Le paste alimentari e le farine devono essere conformi al Decreto del Presidente della Repubblica 9/2/2001 N° 187.

Pasta di semola

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 e successive modificazioni, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. Le confezioni sigillate devono riportare tutte le informazioni previste dalla legge vigente ed, in modo ben visibile, la data di scadenza. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. Sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 50 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g. di sale per 15), non deve risultare rotta o spappolata, non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

Umidità max :% 12,50

Ceneri: 0,70/0,85

Cellulosa : 0,20/0,45

Additivi: non ammessi

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alla forma richiesta, e, nello specifico, di fornire per le varie fasi di crescita dei bambini frequentanti i nidi d'infanzia, tipologie e formati di pasta più piccoli di quelli forniti per i bambini di scuola infanzia e primarie.

Pasta secca all'uovo

Prodotta con semola di grano duro e con almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g per kg di semola. Per quanto riguarda i parametri microbiologici della pasta all'uovo devono essere rispettati i limiti imposti dalla legge.

Pasta per lasagne

Pasta sfoglia di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Gli ingredienti dovranno essere i seguenti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale. Le sfoglie devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti. Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

Riso parboiled:

Deve essere riso della varietà classificata nel gruppo superfino; con i trattamenti consentiti del tipo "parboiled" diretti a conservare al riso le sue proprietà originarie e a migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14/15%, privo di polveri, minerali, privo di coloratura.

Il riso non deve avere odore di muffa, né altri odori, diversi da quelli che gli sono propri. Non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, grani striati di rosso, rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei ed impurità varie.

Alla cottura deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.

Orzo perlato, farro .

Granaglie perfettamente mature, non avariate per eccesso di umidità. In perfetto stato di conservazione. Devono avere granella uniforme, integra e pulita, non presentare semi e sostanze estranee, muffe o attacchi di parassiti.

Da usare in alternativa al riso e alla pasta. Ai sensi della legge N° 325 del 18 marzo 1958, le caratteristiche merceologiche richieste sono le seguenti:

-tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura;

-le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture

-l'etichettatura deve essere confacente alle norme di legge.

E' preferibile che le confezioni abbiano un minimo di conservabilità di 12 mesi.

Olio extravergine di oliva

L'olio dovrà presentarsi limpido, fresco, di sapore gradevole ed aromatico, con assenza di odori che non siano quelli propri dell'olio. Il prodotto deve essere prodotto e commercializzato come da legislazione vigente: ottenuto meccanicamente dalle olive e non aver subito alcun trattamento chimico, ma soltanto il lavaggio, l'estrazione meccanica, la sedimentazione, la filtrazione. L'acidità non deve essere superiore al 1% in peso espresso come percentuale di acido oleico; assenti devono essere gli additivi. L'imballaggio e l'etichettatura devono essere a norme di legge.

Farina di semola di grano duro tipo 00 e 0

Devono essere farine di grano duro e tenero con le caratteristiche di composizione , di qualità e di lavorazione previste dalla legge.

Le farine non devono contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite dalla normativa.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altre anomalie. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come previsto dal D. Lgs. 109/92.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti.

Farina di mais

Deve trattarsi di farina di mais con le caratteristiche di composizione , di qualità e di lavorazione previste dalla legge.

Crakers, fette biscottate e simili

Devono essere prodotti in conformità alle norme vigenti. Le confezioni devono essere chiuse, sigillate, riportanti tutte le indicazioni previste e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

I grassi impiegati possono essere: olio extravergine di oliva e mai oli vegetali idrogenati. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Prodotti dolci da forno confezionati

Si intendono prodotti dolci tutti i generi dolci prodotti con farina di frumento o di mais.

Le confezioni devono essere ben sigillate, riportanti tutte le indicazioni previste e non devono presentare difetti. Gli articoli devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole; inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non ammessi dalla legge. Tutti i prodotti dovranno essere accompagnati da apposita descrizione degli ingredienti e da tutte le informazioni previste dalla legislazione vigente.

Le torte presenti nel menu come merenda, in linea di massima dovranno sempre essere preparate prima dei pasti, prive di farcitura a base di crema.

Pomodori pelati / passati di pomodoro / polpa di pomodoro

Tutti i prodotti sopraindicati devono essere conformi alla vigente legislazione che regola la produzione, commercializzazione ed etichettatura delle conserve di pomodoro.

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezioni tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e transgeniche.

I prodotti devono essere preparati utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti, nel rispetto della vigente legge.

Si richiedono possibilmente contenitori di vetro.

Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge. Le varietà richieste devono essere quelli di: pelati, passata di pomodoro, polpa di pomodoro.

Tonno olio d'oliva

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero.

Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore (deve essere in olio d'oliva extra vergine).

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge.

Gli scostamenti in diminuzione sul peso netto dichiarato non devono superare quanto previsto dalla legge.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente .

Sale iodato

Il sale ad uso commestibile, sia fino che grosso, è denominato sale da cucina "arricchito di iodato di potassio" come previsto dal DM.n.562 del 10-8-95 .

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

Zucchero semolato

Deve essere conforme alla vigente legislazione: deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e /o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argenteo o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli molto minuti.

Aceto di vino Bianco/Rosso

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dalla vigente legge e dovrà essere di una tipologia adatta anche al consumo di utenti celiaci.

Omogeneizzati

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D.P.R. 7.04.1999 n.128.

Tutti gli omogeneizzati di carne devono essere privi di proteine del latte, uovo, glutine e soia, di sale aggiunto e di glutine. Devono essere preparati solo con carni senza Ogm; deve essere indicato il tipo di olio utilizzato, non limitandosi ad un generico "olio vegetale".

Cacao in polvere amaro

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non deve contenere più dei 7% cui ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme. Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%. Il prodotto potrà essere richiesto nell'ambito del commercio equo solidale.

Lievito

Ottenuto da lieviti attivi come da art. 13 DPR 567/53

Lievito di birra secco – lievito per dolci

Lievito secco naturale composto da *Saccaromyces cerevisiae* attivi

Lievito per dolci in bustine atte alla lievitazione di circa ½ Kg. di farina.

Succhi di frutta

E' consentito unicamente l'impiego di prodotti a base di succo naturale al 100% (senza zuccheri aggiunti, pastorizzati o provenienti da succo concentrato) in monoporzione, o in pluriporzione. In tal caso, assieme al succo di frutta dovranno essere forniti bicchieri di plastica a perdere.

I nettari e succhi e polpa di frutta contenenti una quantità di purea non inferiore al 40-50% sono però ammessi, in monoporzione, con cannuccia compresa nella confezione, solo nei cestini da picnic e merenda da asporto.

Confettura extra di frutta

Prodotta con fresca e matura, accuratamente selezionata, **deve essere coltivata con metodo biologico** (regolamento CEE 2092/91). Non deve contenere conservanti né coloranti ed è dolcificata con zucchero di canna biologica. Il prodotto deve essere certificato.

PRODOTTI DA FORNO

I seguenti prodotti devono provenire da produttori locali (presenti nel Comune di Vergato o in alternativa nei comuni limitrofi) ed essere sottoposti, in ogni fase di produzione, alla relativa legislazione:

Pane fresco con farina biologica (prodotto dai forni locali presenti nel Comune di Monzuno)

Ai sensi della legge N° 580 del 4 luglio 1967 e ss.mm. (L.N° 146/2/294, DPR N° 502 del 30/11/98 e ss. E mm.) è denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con le farine di grano di tipo "0" e/o di tipo 1, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune e fornito in pezzature di 25-30 gr e di 40-50-80 gr. Il formato da fornire sarà quello richiesto dall'amministrazione, secondo la gradibilità verificata. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge (L. N° 580/67 e D. M. 6/4/98 N° 172) per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla legge.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera ed è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, mollica morbida ma non collosa. Inoltre alla "rottura delle mani" o al taglio deve risultare croccante. Inoltre non deve presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alla cucina centrale su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato ai sensi della legge e cioè in "recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento". Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dalla legislazione vigente. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati e devono essere tenuti

sollevati da terra e protetti. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. 21/3/73 e ss.mm e integrazioni.

Il pane non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge. L'etichettatura dovrà essere conforme alla legge. Il pane deve essere prodotto da aziende locali presente nel Comune di Vergato.

Pizza e gnocco

La pizza deve essere formata esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo "0" o "00", acqua, sale, lievito naturale; la lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico con aggiunta di mozzarella biologica prodotta da latte vaccino e passata di pomodoro biologico.

La pizza per la merenda deve essere fornita già porzionata in tranci quadrati da minimo 80 g.

Lo gnocco per la merenda deve essere fornito già porzionato in tranci da minimo 50 g.

La pizza, inserita nel menù, deve essere fornita porzionata, in tre tranci da 70 g.cad.

La pizza deve essere prodotta da una azienda munita di autorizzazioni previste dalle leggi attuali, e distribuita in legame caldo, secondo il sistema HACCP.

Dolci da forno

Le torte devono essere composte da un impasto a base di farina 00 biologica, latte biologico, uova, olio di girasole, agente lievitante, e il prodotto che caratterizza la torta (es. tipo cacao per la torta al cacao, carote per la torta di carote, yogurt per la torta allo yogurt, scorza di limone o arancia per la torta al limone o arancia). Le torte non devono contenere conservanti coloranti e addensanti. Devono essere confezionate in involucri integri, con scadenza indicata in etichetta. Il prodotto deve risultare morbido e con il suo profumo caratteristico.

Frappe carnevalesche

Le frappe devono essere friabili, leggere al contatto, non devono risultare con residui di olio di cottura. La cottura deve avvenire al forno e non tramite frittura.

PRODOTTI FRESCHI PASTORIZZATI

Le paste alimentari devono essere conformi al D.P.R. 187/2001.

Paste ripiene

E' previsto l'eventuale impiego di tortelli, tortellini, ravioli: cioè pasta all'uovo con ripieno di verdure e/o ricotta e/o carne o altro; se surgelati dovranno essere conformi alle normative vigenti e ad ogni successiva modifica. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 28%; il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, senza additivi e conservanti compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico). E' ammesso anche l'impiego dei corrispondenti prodotti freschi confezionati in atmosfera modificata sottovuoto.

Le paste ripiene debbono essere prodotte da aziende locali.

Gnocchi di patate

Ingredienti pasta: purea di patate (acqua e flocchi di patate), farina di grano tenero "00".

Tipo di confezione: sacchetto, indicativamente da 5 kg, chiuso in cartone.

Conservazione: in frigorifero a 3 – 4° C

Durata del prodotto: non oltre 15 giorni.

Tortelloni di ricotta e spinaci

Ingredienti pasta: semola di grano duro, farina di grano tenero "00", uova.

Ingredienti ripieno: ricotta, pane grattugiato, spinaci (7%) parmigiano reggiano, sale; non sono ammessi aromi.

Tipo di confezione: sacchetto, indicativamente da 3 kg, chiuso in cartone.

Conservazione: in frigorifero a 3 – 4° C

Durata del prodotto: non oltre 15 giorni.

Tortellini di carne

Ingredienti pasta: farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.

Ingredienti ripieno: mortadella (dal 20% al 30%), prosciutto crudo (dal 20% al 30%), carne bovina e suina (dal 20% al 30%), pane grattugiato, parmigiano reggiano, sale, è preferibile senza aromi.

Il peso medio del tortellino deve essere inferiore ai 3 gr

Tipo di confezione: sacchetto, indicativamente da 3 kg, chiuso in cartone.

Conservazione: in frigorifero a 3 – 4° C

Durata del prodotto: non oltre 15 giorni.

ALIMENTI DIETETICI PER PARTICOLARI PATOLOGIE

Nell'ambito delle diete speciali, che perverranno durante l'anno scolastico o nei centri estivi, dovranno essere forniti prodotti specifici, a seconda delle tipologie di patologie, quali ad esempio:

-prodotti agglutinati (gli alimenti senza glutine devono riportare nella confezione la spiga sbarrata e devono essere inseriti nel prontuario AIC degli alimenti);

-prodotti aproteici

-prodotti privi di uno o più ingredienti

-sostitutivi di alimenti simili.

PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

Caratteristiche generali:

Prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare che soddisfano le esigenze nutrizionali proprie dei lattanti e dei bambini di prima infanzia in buona salute e destinati ai lattanti nel periodo dello svezzamento ed ai bambini per completare la dieta e per abituarli gradualmente all'alimentazione normale.

Detti prodotti devono essere conformi e soddisfare quanto previsto dal D.Lgs 27/1/92 N° 111 e ss.mm e integrazioni, DIR CE 1999/41, DPR 11/04/00 N° 132, dal DPR 7/4/99 N° 128; devono riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalle suddette norme e dal D. Lgs 27/1/99 N° 109, DI GS 181/2003 e ss.mm e integrazioni, nonché il DPR 578/1593, che disciplina la produzione ed il commercio degli alimenti dietetici e prima infanzia. Ogni prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della sanità.

Nello specifico potranno essere richiesti:

-farine dietetiche e creme di cereali (con e senza glutine),

-biscotti primi mesi (indicati a partire dall'età di 4 mesi) interi e granulati

-biscotti prima infanzia interi e granulati

-liofilizzati

-omogeneizzati

-latte di proseguimento

-latti adattati, idrolisati, speciali