



ALLEGATO A

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE,
ORGANOLETTICHE
ED IGIENICO -SANITARIE
PRESCRITTE PER LE DERRATE ALIMENTARI**

La Ditta appaltatrice è tenuta a documentare a Solaris s.r.l. il possesso dei requisiti richiesti dal Capitolato da parte dei vari fornitori attraverso la fornitura delle singole schede tecniche dei prodotti forniti (anche in formato digitale).

Per l'approvvigionamento delle materie prime l'Appaltatore deve garantire derrate alimentari con i requisiti di seguito elencati:

1. Tipologie derrate alimentari
2. Rintracciabilità, etichettatura ed igiene degli alimenti
3. Vita residua dei prodotti
4. Garanzie sui prodotti
5. Requisiti igienico-sanitari
6. Requisiti qualitativi
7. Confezionamento e trasporto
8. Requisiti qualitativi specifici di alcune classi merceologiche
9. Tabelle alimentari delle principali derrate

1. Tipologie derrate alimentari

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

E' tassativamente vietata la fornitura:

- di alimenti provenienti da coltivazioni sottoposte a trattamenti transgenici e/o da organismi geneticamente modificati (OGM);
- di alimenti contenenti olio di palma e più in generale grassi idrogenati.

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura sono suddivise come di seguito specificato:

Prodotti convenzionali: categoria, comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:

Prodotti biologici: categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm..

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI): il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo.

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio "Qualità Controllata" ai sensi della L.R. n. 28 del 1999: il marchio QC - Qualità Controllata - individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche, di allevamento e di lavorazione per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Il marchio QC è stato depositato dalla Regione Emilia-Romagna e il suo utilizzo è concesso alle imprese di produzione, di trasformazione, di commercializzazione che si impegnano a rispettare gli specifici disciplinari di produzione integrata nell'ambito di un apposito sistema di certificazione. Le produzioni ottenute ai sensi della L.R. 28/99 sono equivalenti a quelle del SQNPI

DOP – Denominazione di origine protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un'area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare

IGP – Indicazione geografica protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata.

Prodotti tipici regionali ER: sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, nella sezione Emilia-Romagna, perché ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo.

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES): si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Per Prodotti a filiera corta si intende una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.

Il Fornitore si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, di cui al presente Allegato A al Capitolato Tecnico.

Il Fornitore si impegna inoltre a fornire le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione in formato digitale.

Alla luce della normativa regionale in materia, quindi, le categorie di prodotti che devono essere forniti per la preparazione dei pasti sono le seguenti:

Prodotti provenienti da coltivazioni biologiche

- pasta, riso, farro, orzo
- polpa di pomodoro
- passata di pomodoro
- pomodori pelati
- verdura e frutta
- uova
- latte fresco
- yogurt
- olio extravergine di oliva
- camomilla e karkadè in bustina
- orzo solubile
- succhi di frutta (brik da cl. 200)
- olio extravergine di oliva
- farina "0", "1"

Prodotti a filiera corta km. Zero o locali ottenuti con tecniche di produzione integrata

- frutta
- ortaggi
- Albicocca della Valle del Santerno
- Nettarine di Romagna
- Kiwi
- miele

Prodotti di filiera nazionale

- carne avicola allevata e macellata in territorio nazionale
- carne bovina, allevata e macellata in territorio nazionale
- legumi secchi
- latte fresco pastorizzato alta qualità

Prodotti Dop – Igp

- Parmigiano Reggiano D.O.P.
- Grana Padano D.O.P.
- Prosciutto crudo di Parma o di Modena D.O.P.
- Mortadella Bologna,
- Squacquerone D.O.P. o di Romagna

Prodotti agroalimentari tradizionali

- Casatella
- Piadina romagnola
- Garganelli
- Passatelli
- Tagliatelle
- Tortelli di ricotta

2. Rintracciabilità, etichettatura ed igiene degli alimenti

Il fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento. Le informazioni relative devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

I prodotti forniti devono sempre recare nell'apposita etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente nel corso della durata degli Ordinatori di fornitura.

3. Vita residua dei prodotti

La durata del prodotto alimentare al momento della consegna deve essere il più possibile ampia in modo da garantire un consumo largamente anticipato rispetto alla data di scadenza riportata sulla confezione.

In particolare la vita residua al momento della consegna deve essere pari:

- al 70% per i prodotti stabili a temperatura ambiente, per i surgelati o congelati e per i prodotti da conservare in catena del freddo (+ 4° C);
- all' 80% per i prodotti freschi (con durata di conservazione uguale o inferiore a 14 giorni).

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il *tmc* è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà della Stazione appaltante richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra *tmc* e data di produzione. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del *tmc* o della data di scadenza.

5. Requisiti igienico-sanitari

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc...) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti, l'istamina deve rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura).

I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg: CE 1441/07 e successive modifiche e/o integrazioni.

6. Requisiti qualitativi

Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti.

Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002.

7. Confezionamento e trasporto

Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie (il DPR 23/08/82 n,777, sue modifiche ed integrazioni e dai DM di applicazione).

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'ideale protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.

Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e ss. mm.e integrazioni) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica.

Deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per il trasporto che per la conservazione.

Qualora, all'atto della consegna si evidenzino difformità da quanto previsto, il prodotto verrà rifiutato.

8. Requisiti qualitativi specifici di alcune classi merceologiche

Prodotti congelati e surgelati: devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco; non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Prodotti ortofruttilicoli freschi: devono essere stati raccolti con cura e risultare di buona qualità, interi, sani e di aspetto fresco; devono essere ben formati, sufficientemente sviluppati con un adeguato grado di sviluppo e maturazione, non ammaccati o danneggiati, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; non devono avere umidità esterna anormale; devono essere esenti da danni da gelo o basse temperature; devono presentarsi puliti, privi di terra e privi di sostanze estranee visibili.

Prodotti vegetali surgelati: il prodotto deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato; non deve presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni; se a pezzi, questi devono apparire non impaccati ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie; il prodotto non deve apparire spappolato né presentare una consistenza legnosa.

Prodotti da salumeria: qualora venga richiesto, devono essere utilizzati prodotti non contenenti glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte; le carni dove richiesto devono avere provenienza nazionale.

Salumi affettati monodose: devono possedere tutti i requisiti qualitativi previsti per il tipo di salume corrispondente; le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili; il confezionamento deve avvenire con imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata; le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico per alimenti.

Prodotti ittici: le denominazioni commerciali dei prodotti ittici devono fare riferimento a quanto previsto dal DM 31.1.2008 e successive modifiche e/o integrazioni; l'eventuale glassatura del prodotto, deve corrispondere a quanto dichiarato obbligatoriamente in etichetta; deve essere dichiarata la zona di provenienza; non deve provenire dalla zona FAO 61 o altre zone limitrofe.

Yogurt: lo yogurt può contenere frutta in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato" con la possibilità di richiedere le due diverse tipologie. La tipologia deve essere riportata in etichetta o nei documenti di consegna.

Qualora Solaris s.r.l. ritenga necessario garantirsi sulla validità delle forniture e del rispetto delle prescrizioni igienico sanitarie e delle caratteristiche merceologiche dei prodotti sottolencati, potrà

compiere "sua sponte" esami di laboratorio attraverso regolari prelievi di campioni effettuati dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. competente per territorio per i prodotti di origine animale e dal servizio di Igiene Pubblica della stessa Azienda U.S.L. per i restanti prodotti.

BOZZA

1. CARNI

Le carni sono prodotte e commercializzate secondo il Regolamento CE 853/2004.

L'allegato II, punti A, B e C del Reg. n. 853/2004 prevedono che i prodotti alimentari di origine animale rechino una marchiatura di identificazione che deve essere leggibile ed indelebile e i caratteri devono essere facilmente decifrabili.

Per quanto riguarda il **servizio di fornitura derrate per i nidi d'infanzia**, tutte le carni possono essere richieste in "fettine" confezionate in monoporzione sottovuoto, etichettate a norma di legge.

Non devono contenere estrogeni - antibiotici (pollame), anabolizzanti (vitello), residui di pesticidi, che vengono talora usati nell'alimentazione degli animali domestici, ma sono dannosi al nostro organismo.

Le carni dovranno essere trasportate su automezzi dotati di Autorizzazione Sanitaria ai sensi dell'art.44 del DPR 327/1980, classificati frigoriferi ai sensi della Legge 2.5.1977 n. 264, con il rispetto delle temperature previste dal D.M. 1.4.1988 n.178 e consegnate in orari concordati con il personale di cucina.

BOVINO ADULTO FRESCO

Deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto e provenire da quarti di vitellone classificato U/2 o R/2. Le carni dovranno provenire da laboratorio di sezionamento riconosciuto CEE ai sensi di legge.

Il materiale del confezionamento deve essere a norma di legge ed il confezionamento deve essere effettuato non prima del 3° giorno dalla data di macellazione e non oltre il 6° giorno.

La data di macellazione deve essere riportata sulla bolla di accompagnamento.

La data di confezionamento deve essere riportata sull'etichetta presente nella confezione.

Le carni devono essere private di ossa, cartilagini, capsule articolari, sinovie, tendini, comprese le loro inserzioni a base scheletrica, e di tutti i grassi presenti in masse libere.

Le carni devono avere, al momento della consegna una temperatura a cuore non superiore a 7° C.

Le carni dovranno provenire dai seguenti tagli anatomici o tagli anatomici di qualità superiore a quelli indicati:

PER RAGU'	POLPA O SOTTOFESA DI VITELLONE
PER BRODO	ANTERIORE E OSSA BOVINO / SOTTOFESA DI VITELLONE
PER SVIZZERE E POLPETTE	POLPA O FESA DI VITELLONE

Ogni confezione sottovuoto dovrà essere provvista dell'apposita etichetta da cui risulti:

- le indicazioni previste dal D.Lgs. nr. 181 del 23.06.2003;
- la denominazione del taglio anatomico;
- la categoria di appartenenza alla specie bovina e nel caso in oggetto quella di "bovino adulto";
- lo stato fisico (fresco);
- la data di confezionamento sottovuoto e tutte le indicazioni relative al consumo ed al sistema di conservazione;
- la riproduzione del bollo sanitario ed il numero di riconoscimento CEE;
- il T.M.C. (termine minimo di conservazione) è indicato sotto la responsabilità della Ditta confezionatrice;

La Stazione Appaltante accetterà solo quei prodotti confezionati sottovuoto che non abbiano oltre 6 gg. di confezionamento, per consentire un ampio margine di conservazione.

Sull'imballaggio secondario (cartone) saranno stampate o fissate etichette riportanti le indicazioni di cui sopra ad eccezione della riproduzione del bollo sanitario che sarà riportato su apposita etichetta da applicarsi sull'imballaggio stesso in maniera da doversi lacerare all'atto dell'apertura del cartone.

Ai sensi del regolamento CE 1760/2000, l'etichetta deve riportare anche informazioni sulle carni bovine e sul luogo di macellazione dell'animale da cui provengono le carni.

In particolare l'etichetta deve recare le seguenti indicazioni:

- un numero o codice di riferimento che evidenzia il nesso fra le carni e l'animale o gli animali.
- Il numero di approvazione del macello e lo Stato membro. L'indicazione deve recare le parole "macellato in (nome dello Stato membro)(numero di approvazione)

- c) Il numero di approvazione del laboratorio di sezionamento e lo Stato membro in cui è situato tale laboratorio. L'indicazione deve recare le parole "sezionato in (nome dello Stato membro)(numero di approvazione).

Le etichette dovranno inoltre riportare anche:

- a) lo Stato membro di nascita
- b) gli Stati membri in cui ha avuto luogo l'ingrasso
- c) lo Stato membro in cui ha avuto luogo la macellazione..

Le carni bovine fresche sottovuoto devono mantenere intatte le caratteristiche organolettiche originali del tessuto muscolare che costituisce il taglio anatomico confezionato. Pertanto il tessuto muscolare avrà colorito rosso/rosa, consistenza soda, compatta, dovrà evidenziare lucentezza senza mostrare sierosità raccolta all'interno dell'involucro.

L'eventuale presenza di modeste quantità di liquido color rosa all'interno della confezione non dovrà superare il 2% del peso netto del prodotto.

All'atto della consegna sarà verificata la integrità delle confezioni e la presenza del documento commerciale provvisto delle indicazioni previste dalla normativa vigente, compresa la riproduzione del bollo sanitario.

Eventuali produzioni di carni tritate dovranno essere effettuate presso la cucina a cura del personale della cucina stessa, a partire dalle carni conferite in tagli anatomici. Dovranno essere prodotte in quantità sufficiente all'uso giornaliero. Non è ammessa la conservazione a crudo delle stesse per periodi superiori a quello della giornata di consumo.

CARNE TRITATA FRESCA

Deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali.

Il prodotto deve possedere i seguenti requisiti:

- provenire da tagli magri;
- la carne deve essere di colore roseo-rosso, non deve presentare anomalie o irridescenze rosso brillante;
- deve presentare grasso compatto e di colore bianco candido senza colore o odore anomalo e non in misura superiore al 20 %;
- non deve essere ottenuta da carni separate meccanicamente;
- non risultare contaminata;
- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore, non consentite dalla legge;
- non contenere parti connettivali macinate in quantità elevata; essere preparata in giornata e all'interno della struttura;
- essere conservata in recipienti igienici chiusi e che possiedano i requisiti previsti dalla legge, in particolare di acciaio inox con altera inferiore a cm 12;
- essere mantenuta in cella a temperatura compresa fra 0 e 4°C.

CARNI BOVINE SURGELATE

Dovranno rispondere alle stesse normative, caratteristiche, pezzature e qualità delle carni fresche ma potranno avere provenienza sia italiana sia comunitaria. Si intende che il ricorso alla carne surgelata va concordato con il responsabile di cucina o la dietista; può essere prevista una scorta per le emergenze.

VITELLO FRESCO

La carne dovrà provenire da animali che non abbiano superato i 300 Kg di peso corporeo provenienti da allevamenti e stabilimenti nazionali.

Dovrà soddisfare tutti i requisiti di legge espressi sopra per il bovino adulto per quanto riguarda l'etichettatura ed il confezionamento; dovrà essere conforme agli stessi parametri igienico-sanitari.

PARAMETRI ORGANOLETTICI

- Grana delicata;
- Tessitura lassa per scarso connettivo;
- Colore rosso uniforme e brillante;
- Tessuto adiposo scarso, di colore bianco e consistenza compatta;

- Non dovrà aver subito azione di sostanze estrogene

La carne dovrà essere priva di sostanze ad attività antibatterica ed anabolizzante e dei prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16.9.1996.

Il prodotto dovrà essere disossato e toelettato dal grasso.

Devono esser garantiti i seguenti tagli:

FESA

SOTTOSPALLA

SPALLA

GIRELLO

CARNI DI VITELLO SURGELATE

Dovranno rispondere alle stesse normative, caratteristiche, pezzature e qualità delle carni fresche ma potranno avere provenienza sia italiana sia comunitaria. Si intende che il ricorso alla carne surgelata va concordato con il responsabile di cucina o la dietista; può essere prevista una scorta per le emergenze.

CARNI SUINE FRESCHE

La carne deve provenire da animali adulto nati, allevati, macellati e sezionati in territorio nazionale.

La carne dovrà provenire da laboratorio di sezionamento riconosciuto CEE ai sensi di legge e dovrà presentare il Bollo CEE a inchiostro o a fuoco.

Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa, caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Le carni dovranno essere private di cartilagini, capsule articolari, sono vie, tendini e di tutti i grassi presenti in masse libere.

La carne non deve presentare alterazioni organolettiche.

Deve essere stata sottoposta ad esame trichinoscopico.

Deve essere scortata dal documento fiscale debitamente vistato dal Veterinario Ufficiale e riportante la provenienza, gli estremi del Bollo CEE e la indicazione dell'avvenuto esame trichinoscopico.

Deve essere in osso o in confezione sottovuoto.

Qualora sia in confezione sottovuoto l'involucro deve essere conforme al D.M. 21.3.1973 e successive modifiche.

Il confezionamento dovrà avvenire non prima di 3 gg e non oltre 6 gg. dalla data di macellazione che dovrà essere riportata sui documenti commerciali di accompagnamento.

Sull'involucro dovrà essere presente un'etichetta riportante i dati previsti dal D.L.vo 109/92, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003 la denominazione del taglio anatomico, la categoria di appartenenza e nel caso in oggetto, quella di "suino", lo stato fisico (fresco); la data di confezionamento sotto vuoto e tutte le indicazioni relative al consumo e al sistema di conservazione, nonché una riproduzione del Bollo CEE. Sull'imballaggio secondario dovranno essere riportate le indicazioni previste dal D.L.vo 109/1992 nonché un'etichetta riportante la riproduzione del bollo CEE che dovrà lacerarsi all'apertura del cartone. Il TMC è indicato sotto la responsabilità della Ditta confezionatrice; tuttavia il comune accetterà solo quei prodotti confezionati sotto vuoto che non abbiano oltre 6 giorni di confezionamento, per consentire un ampio margine di conservazione.

All'interno dell'involucro non dovranno essere presenti sierosità, la cui presenza, tuttavia, sarà tollerata in ragione dell'1% del peso, purché non presenti colore difforme dal rosa pallido.

L'integrità delle confezioni verrà valutata al momento della consegna, come pure la corrispondenza del prodotto ai requisiti richiesti a cura del direttore di cucina o del personale addetto al ricevimento del prodotto.

Eventuali produzioni di carni tritate dovranno essere effettuate presso la cucina a cura del personale della cucina stessa, a partire dalle carni conferite in tagli anatomici. Dovranno essere prodotte in quantità sufficiente all'uso giornaliero. Non è ammessa la conservazione a crudo delle stesse per periodi superiori a quello della giornata di consumo.

Le carni dovranno provenire dai seguenti tagli anatomici:

PER ARROSTO	LOMBO DI SUINO DI I ^A QUALITA' (pezzatura min. 5 kg)
PER SCALOPPINE	LOMBO DI SUINO AFFETTATO (in porzioni da gr. 70/80/90) DI I ^A QUALITA'
PER SPEZZATINO	COSCIA POSTERIORE DI SUINO (pezzatura gr. 25)
ALTRE PREPARAZIONI	FESETTA DI SUINO / SALSICCIA DI SUINO / PANCETTA FRESCA

CARNI SUINE SURGELATE

Dovranno rispondere alle stesse normative, caratteristiche, pezzature e qualità delle carni fresche ma potranno avere provenienza sia italiana sia comunitaria. Si intende che il ricorso alla carne surgelata va concordato con il responsabile di cucina o la dietista; può essere prevista una scorta per le emergenze.

POLLAME

Deve provenire da allevamenti nazionali.

Deve soddisfare le vigenti disposizioni sanitarie ai sensi del *D.P.R. 495/97*, *D.P.R. 193/1988* e *D.P.R. 967/1972*.

Le carcasse devono presentare il bollo a placca dell'avvenuta visita sanitaria, devono provenire da macelli o laboratori di sezionamento o deposito frigorifero riconosciuti CEE.

La carne deve essere trasportata secondo le disposizioni del *D.P.R. n. 327 del 26.3.1980* con temperature previste dal *D.M. 178/88*.

Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; deve presentarsi di colore rosa pallido, lucente, consistenza soda, compatta, assenza di odori sgradevoli.

Non deve avere subito azione di sostanze estrogene o di antibiotici.

Le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere liquido di sgocciolamento. Gli imballaggi devono essere costituiti di materiale idoneo ai sensi del *D.M. 21.3.1973* e tenuti in ottimo stato di pulizia.

In caso di prodotto fornito in confezione sottovuoto l'involucro deve corrispondere ai requisiti previsti dal *D.M. 21.3.1973* e successive modifiche; deve essere presente un'etichetta riportante quanto previsto dal *D.L.vo 109/1992*, così come modificato dal *D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003* nonchè la riproduzione del bollo sanitario, la data di confezionamento e la classe "A", la definizione di carni fresche e la temperatura di immagazzinaggio raccomandata.

Sierosità presenti all'interno dell'involucro sono ammesse in ragione massima del 2% del peso del prodotto e purchè di colorito rosa, senza odori o sapori sgradevoli.

Sul documento commerciale di accompagnamento deve essere riportata la data di macellazione e la data di confezionamento; deve inoltre figurare la classe di appartenenza della carne (e nella fattispecie la classe "A"), lo stato fisico (nella fattispecie "fresche"), nonchè la temperatura di magazzino raccomandata. Il TMC di conservazione è indicato a cura della Ditta ma verranno rifiutati prodotti confezionati da più di 6 gg. La carne al momento della consegna dovrà avere una temperatura compresa fra -1 e +4 ° C.

Deve essere fornito nei seguenti tagli anatomici:

POLLO

PER ARROSTO	COSCIA DI POLLO FRESCA CLASSE "A" / FUSELLI/SOVRACOSCIA (femore, tibia e fibula con la muscolatura che li ricopre) le due sezionature vanno effettuate all'altezza delle articolazioni.
-------------	---

Caratteristiche:

- devono essere ricavate da polli di allevamento industriale, allevati a terra, di regolare sviluppo, buona conformazione e ottimo stato di nutrizione, di età inferiore alle 10 settimane, di pezzatura di circa gr.1.100 (polli a busto prima del sezionamento), di entrambi i sessi, carni molto tenere e scarso tessuto adiposo.
- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;

- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne nè piume;
- non devono presentare ecchimosi sottocutanee, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco-rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue ed ecchimosi.

PER SCALOPPINE, SVIZZERE E STRACCETTI (in porzioni da gr. 70/80/90)	FILETTO DI POLLO FRESCO CLASSE "A" (petto intero o mezzo petto senza pelle e disossati, cioè mondati dello sterno e delle costole: in pratica dal solo muscolo pettorale)
PER BRODO	POLLO BUSTO INTERO CLASSE "A" (pezzatura minima kg. 1.10)
SALSICCIA DI POLLO	
PER BOCCONCINI E PREPARAZIONI VARIE	SOVRACOSCIA DISSOSATA SENZA PELLE (pezzatura minima gr. 70 o superiore)

Caratteristiche:

- devono essere ricavati da polli di allevamento industriale, allevati a terra, di regolare sviluppo, buona conformazione e ottimo stato di nutrizione, di età inferiore alle 10 settimane di pezzatura di circa gr. 1.100 (pollo a busto prima del sezionamento), di entrambi i sessi, carni molto tenere e scarso tessuto adiposo.
- non deve presentare ammaccature sottocutanee.
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco-rosato uniforme, di consistenza soda.

TACCHINO FRESCO REFRIGERATO 1^ QUALITA' CLASSE "A"

Caratteristiche:

- tacchino maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi, allevato a terra, di peso, all'origine di circa 5 Kg.
- deve presentare carni morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, senza ammaccature sottocutanee.

PER ARROSTO (in porzioni da gr. 20/25 cad.)	FESA DI TACCHINO (petto intero o mezzo petto senza pelle e disossati, cioè mondati dello sterno e delle costole: in pratica dal solo muscolo pettorale profondo)
PER SCALOPPINE, SVIZZERE E STRACCETTI (in porzioni da gr. 70/80/90)	PETTO DI TACCHINO FRESCO CLASSE "A" (petto intero o mezzo petto senza pelle e disossati, cioè mondati dello sterno e delle costole: in pratica dal solo muscolo pettorale)
PER BOCCONCINI, SPEZZATINO E PREPARAZIONI VARIE	SOVRACOSCIA DISSOSATA SENZA PELLE (pezzatura minima gr. 25)
ROLLE' DI TACCHINO PRONTO	100% tacchino; parte grassa max 15%
ARROSTO PRONTO IN RETE	100% tacchino; parte grassa max 15%

Qualora vengano utilizzati prodotti congelati (modiche quantità per diete ecc.), questi dovranno corrispondere alla normativa vigente e il loro trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei, autorizzati, riconosciuti frigoriferi ai sensi della Legge n. 264/1977 e con temperatura non superiore a -10° C.

Dovranno provenire da stabilimenti in possesso di riconoscimento CEE.

Dovranno essere avvolti in involucro protettivo in materiale idoneo, contenuto in imballaggio secondario (cartone), sui quali dovrà essere riportato, oltre alle indicazioni previste dal D.L.vo 109/92, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003 anche il Bollo sanitario CEE.

2. PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI O SURGELATI

Devono provenire esclusivamente dalle zone FAO 18 – 21 – 27 – 34 – 37 – 41 – 47 – 48 – 67 – 77 - 87

Il pesce congelato o surgelato deve essere di prima qualità, di provenienza CEE preparato a filetti separati singolarmente. La pezzatura deve essere omogenea e costante, i filetti devono essere perfettamente privi di lisce, di pelle residua e di spine e non devono presentare grumi di sangue, pinne o parti di pinne né residui di membrane e parete addominale, né colorazioni anomali e attacchi parassitari.

I molluschi devono pervenire confezionati e imballati allo stato di surgelazione e, se appartenenti alle specie bivalvi, già cotti; i crostacei devono pervenire cotti e in confezioni originali.

Il pesce essere privo di additivi, non deve sviluppare al momento dello scongelamento odori anomali di rancido, ammoniaca o altro. Le denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di rilevanza commerciale sono quelle del decreto ministeriale 23 Dicembre 2010 integrato dal comunicato pubblicato sulla G.U. n.125 del 31/05/2011.

In campo igienico-sanitario deve soddisfare le vigenti normative e ogni successiva modifica ed integrazione. Il prodotto deve presentare marchiatura di identificazione ai sensi del Reg. CE 853/2004: il marchio deve essere sull'imballaggio o essere stampato su una etichetta apposta a sua volta; il marchio deve essere leggibile ed indelebile; i caratteri devono essere facilmente decifrabili; deve essere chiaramente esposto in modo da poter essere controllato. Deve indicare il nome del Paese dove è situato lo stabilimento o per esteso o tramite le due lettere del codice ISO; deve indicare il numero di riconoscimento dello stabilimento. Tipologie richieste: **filetti di platessa, di sogliola, di nasello, di halibut, di branzino, di orata, di persico, di salmone; palombo in tranci, ombrine, cuore di merluzzo, pesce spada in tranci, seppie intere spellate, anelli di totani, gamberi e gamberetti sgusciati, vongole e cozze sgusciate**

La glassatura dei prodotti ittici surgelati, se presente, dovrà essere indicata sull'imballaggio e dovrà essere contenuta nelle percentuali tra il 10% ed il 20% del peso del prodotto totale lordo.

Tutto il pesce surgelato non deve aver subito precedenti fenomeni di scongelamento anche solo parziali.

3. SALUMI

Dovranno essere prodotti in conformità al D.P.R. 54/97

Nella produzione è vietato l'impiego di sostanze coloranti, l'aggiunta di prodotti amidacei e di qualsiasi sostanza che modifichi la normale costituzione di un insaccato.

Trattandosi di prodotti contenenti carne suina, sulla etichetta dovrà essere riportata la data di produzione (art.14 O.M. del 14.2.1968, *ad eccezione dei prodotti cotti*) oltre a quanto previsto dal D.L.vo 109/1992, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003.

I prodotti consegnati dovranno provenire da stabilimenti in possesso di riconoscimento CEE e essere scortati da documento commerciale di accompagnamento, riportante gli estremi del numero di riconoscimento CEE dello stabilimento di produzione.

Il materiale utilizzato per il confezionamento dovrà essere conforme al D.M. 21.3.1973 e successive modifiche ed il trasporto dovrà avvenire su automezzi dotati di autorizzazione Sanitaria ai sensi dell'art.44 del DPR 327/1980, in condizioni igieniche ineccepibili e consegnate in orari concordati con il personale di cucina.

I salumi utilizzati per la preparazione dei pasti sono:

MORTADELLA IGP

Trattasi di prodotto ottenuto con i muscoli della spalla di un suino nazionale non inferiore a 130 Kg. (circa 35%) e con i lardelli ricavati dai tessuti della gola (guanciale) (circa 28%) accuratamente mondati dalla cute, dalle ghiandole salivari, e dai linfonodi regionali, una percentuale inferiore (15%) di trito di suino e (circa 20%) trippini di suino.

Il latte scremato in polvere può essere presente fino ad un massimo del 4% del peso complessivo. La Mortadella di 1^a qualità può contenere caseinati in alternativa al latte scremato. Per disposizioni normative, qualora nel prodotto siano presenti caseinati questi non possono superare il 2%.

L'umidità relativa è intorno al 50%. Non sono presenti Polifosfati aggiunti.

La mortadella di buona qualità deve presentare le seguenti caratteristiche:

- colore esterno: rosa carico/rosa.
- bruciature superficiali: assenti
- consistenza alla compressione : dura con comportamento plastico e non elastico (la depressione dovuta alla compressione scompare lentamente).

La superficie di sezione deve essere omogenea, compatta, di color rosso vivo, di consistenza soda, aspetto lucido, granulometria uniforme ed evidenziare i tipici lardelli la cui percentuale non deve superare il 30% dell'impasto. I lardelli di gola (guanciale) che caratterizzano la mortadella di prima qualità si differenziano dai lardelli ricavati dal lardo, avendo i primi (almeno in un certo numero) contiguo ad un loro margine, un frammento di tessuto muscolare che ripropone la costituzione anatomica delle regioni della gola (guanciale).

Questa condizione è evidenziabile sulla superficie di sezione della mortadella dove spiccano nette aree levigate, irregolari di colore rosso, solitamente vicine ad un margine di lardello.

PROSCIUTTO COTTO

Prodotto ottenuto dal posteriore di un suino, maturo del peso vivo di oltre 130 Kg. allevato sul territorio nazionale. La pezzatura commercialmente valida del prosciutto cotto è compresa fra i 7 e i 9 Kg. Non contiene polifosfati aggiunti, non può essere addizionato a caseinati, a proteine derivanti dalla soia ed in ogni caso dovrà essere privo di latte e tutti i suoi derivati, inoltre dovrà essere privo di glutine secondo la normativa vigente. Il prosciutto cotto di prima qualità è rivestito solo parzialmente della propria cotenna, (commercialmente detto mezza cotenna): allo stato fresco ha subito un disosso con la tecnica a prosciutto chiuso (mantenendo cioè inalterata la l'integrità della massa muscolare, senza incisioni esterne).

Inoltre, sempre allo stato fresco, ha subito una specifica mondataura interna, con l'accurata asportazione delle cartilagini e di tutti i tessuti tendinei o semi tendinei corrispondenti alle inserzioni muscolari che hanno per base scheletrica il femore, l'acetabolo, e la sinfisi ischio-pubica. Il prodotto finito si deve presentare con superficie esterna asciutta e morbida, la superficie di sezione rosa opaca, compatta e mostra la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.

In campo igienico-sanitario deve soddisfare le vigenti normative e ogni successiva modifica ed integrazione Verrà respinto all'origine il prodotto che presenti le seguenti alterazioni:

- 1) la cotenna ricopre l'intera superficie
- 2) presenza di sacche di gelatina o sacche vuote
- 3) dopo la esposizione all'aria la superficie di sezione appare screziata in forma massiccia di venature di colorito grigio/verde.
- 4) il grasso di copertura non è compatto e presenta parti ingiallite o sapore e odore di rancido
- 5) manifesta odore sgradevole
- 6) presenta eccesso di liquido (acqua o gelatina) all'interno della confezione ovvero il liquido, pur in quantità accettabile, si presenta alterato.

SPECK DELL'ALTO ADIGE IGP

Deve provenire solo da cosce suine magre e provenienti da allevamenti riconosciuti appartenenti ad un Paese all'interno dell'Unione Europea, selezionate in base ai criteri definiti nel capitolato sulla materia prima e tagliate secondo i metodi tradizionali. Le cosce selezionate vengono marchiate con la data di inizio produzione, a garanzia indelebile e come base per i successivi controlli.

PROSCIUTTO CRUDO

Il prodotto deve essere conforme alla normativa relativa alla tutela della Denominazione di origine del prosciutto "PARMA" e alla delimitazione del territorio di produzione.

Ogni singolo prosciutto deve riportare sulla cute il marchio a fuoco con la corona. Il peso del prosciutto in osso stagionato marcato con la corona non deve essere inferiore a 8 Kg o 5 KG se disossato.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore a 10 mesi per prosciutti fino ai 9 Kg. e non inferiore a 16 mesi per quelli di peso superiore. Tali pesi sono riferiti a prosciutti con osso.

Il prodotto deve essere fornito disossato, confezionato sottovuoto, integro o senza falsa pera. I prosciutti devono essere provvisti nella regione del garretto del contrassegno metallico indicante i mesi di stagionatura e dovranno presentare la data di produzione indicata con numeri romani per il mese e numeri arabi per il giorno; il marchio a fuoco corona viene impresso sulla cute solo dopo il 10° mese di stagionatura.

Verrà respinto all'origine il prodotto che, pur in possesso delle caratteristiche soprariportate presenti alterazioni nell'odore, colore, sapore, consistenza, rilevati anche all'atto della affettatura.

BRESAOLA

Deve essere consegnata in pezzatura unica, in confezione sottovuoto, con etichettatura conforme a quanto previsto dalle norme vigenti. La superficie esterna deve essere priva in assoluto di grassi, di consistenza carnosa, la sezione deve essere uniformemente compatta, asciutta, di colore rosso bruno; la pezzatura dovrà essere compresa tra 3 e 4 Kg e dovrà aver subito un processo di stagionatura non inferiore ai 30 giorni.

Il prodotto dovrà essere respinto se saranno presenti i seguenti difetti:

1. Presenza all'interno di macchie grigiastre o biancastre,
2. Odore della superficie di sezione pungente o acre per processo fermentativo in atto,
3. Presenza di brunatura per eccesso di sale,
4. Presenza di sierosità all'interno delle confezioni sottovuoto per insufficiente stagionatura.

FESA DI TACCHINO ARROSTO (PROSCIUTTO DI TACCHINO)

L'affettato di petto o fesa di tacchino deve essere di buona qualità, deve risultare uniforme, avere il caratteristico colore, sapore tipico con assenza di aromi particolari, senza parti esterne eccessivamente essiccate.

Non deve contenere polifosfati, glutine e glutammato monopodico secondo la normativa vigente.

Il prodotto dovrà essere commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme previste dal DPR 327/80, Dlgs. 109/1992, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

4. LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI

I prodotti dovranno provenire da stabilimenti dotati di riconoscimento CEE ai fini igienico sanitari, se tenuti per legge.

LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE

Latte a lunga conservazione UHT intero o parzialmente scremato, di produzione nazionale, ottenuto dalla mungitura di mucche in buono stato di salute e nutrizione.

Deve essere genuino, di colore bianco opaco, di sapore dolciastro, di odore gradito.

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

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.

Al momento dell'uso il latte UHT deve avere almeno 1 mese di conservabilità. Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica e integrazione.

Il latte intero deve contenere almeno il 3,2% di grasso.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO ALTA QUALITA'

La fornitura è prevista per la merenda e, al bisogno, per la colazione (Nidi).

Viene definito -latte fresco pastorizzato di alta qualità- il prodotto ottenuto da latte crudo proveniente direttamente dalle stalle ovvero da centri di raccolta cooperativi e consortili, aventi le caratteristiche igieniche e di composizione stabilite.

Tenore di materia grassa: non inferiore al 3,50%; tenore di materia proteica: non inferiore a 32,0 g/litro.

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT AD ALTA DIGERIBILITA'

Di produzione nazionale, ottenuto dalla mungitura di mucche in buono stato di salute e nutrizione.

Deve essere conforme alle normative vigenti, non presentare odori, sapori colore sgradevole assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Gli imballaggi devono essere nuovi, non danneggiati in alcun modo.

PANNA FRESCA E UHT

Panna da crema di latte di produzione nazionale, ottenuto dalla mungitura di mucche in buono stato di salute e nutrizione, grasso minimo 20%; deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi. Non deve avere odore, sapore o colore anomalo.

YOGURT

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino di provenienza biologica in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni.

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 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 con la dicitura "da consumarsi entro il ____". La confezione al momento dell'utilizzo deve avere almeno ancora 15 giorni di conservabilità prima della data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalle norme vigenti e successive modifiche e integrazioni.

Le tipologie di yogurt richieste sono:

- Intero naturale
- Intero alla frutta;
- intero ai cereali;
- magro;
- yogurt da bere in confezioni da gr. 90.

Relativamente alla tipologia 'alla frutta' devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali. Gli additivi devono essere assenti. Non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro.

Saranno respinte all'origine le confezioni manomesse, non integre o insudiciate, oppure diverse da quelle prestabilite, nonché quelle per le quali il tempo di scadenza del prodotto non sia conforme a quanto qui definito

Saranno consegnate alla USL di competenza territoriale le confezioni con presenza di muffe sullo yogurt nonché quelle in incipiente stato di biodegrado (scomposizione del prodotto in agglomerati e sierosità acida)

FORMAGGI (vaccini – caprini – pecorini)

I Formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate e rispettando le disposizioni del D.P.R. 54/97.

Il nome di formaggio o "cacio" è riservato al prodotto che si ricava da latte intero, parzialmente scremato o totalmente scremato o dalla crema di latte in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sali da cucina.

La denominazione di formaggio "pecorino" e di "capra" è riservata al prodotto ottenuto esclusivamente dal latte di pecora o di capra.

E' consigliato l'impiego, previo precedente accordo fra il Comune e la Ditta, di formaggi a denominazione d'origine e tipici perché tutelati ciascuno da un proprio Consorzio che garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione.

I formaggi utilizzati per il servizio sono:

- Mozzarella fiordilatte in gr. 100/30;
- Stracchino, di produzione locale
- Casatella, di produzione locale
- Squacquerone, di produzione locale
- Asiago;
- Edamer;
- Fontina;
- Mascarpone;
- Formaggini monoporzione;
- Grana Padano;
- Parmigiano Reggiano;
- Robiola

E' vietato l'utilizzo dei 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.

Sui formaggi a denominazione d'origine e tipici commercializzati in pezzi preconfezionati (ai sensi del DPR 22/09/8), sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine o tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Materiali e contenitori utilizzati per il confezionamento devono possedere i requisiti previsti dal DPR. 23/08/82 e successive modifiche.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei, ad una temperatura tra 0° e 4° C, secondo la normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione.

Verrà respinto all'origine il prodotto che, pur in possesso delle caratteristiche soprariportate presenti alterazioni nell'odore, colore, sapore, consistenza, rilevati anche all'atto dell'apertura delle confezioni.

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Dovrà essere prodotto in conformità al D.P.R.54/97

Il prodotto dovrà rispettare le caratteristiche igienico sanitarie e merceologiche già indicate al precedente capoverso. E' richiesto alla ditta fornitrice l'onere della documentazione dell'esito delle analisi sempre richieste al precedente capoverso.

Dovrà altresì essere conforme alla normativa relativa alla Denominazione di origine del marchio "Parmigiano Reggiano". Ogni singola forma o parte di forma dovrà riportare il caratteristico marchio a fuoco.

E' richiesta stagionatura minima 18/24 mesi che dovrà risultare dalla documentazione commerciale di accompagnamento.

Verrà respinto all'origine il prodotto che, pur in possesso delle caratteristiche soprariportate presenti alterazioni nell'odore, colore sapore, consistenza, rilevati anche all'atto dell'apertura delle forme o delle eventuali confezioni in spicchi.

GRANA PADANO D.O.P.

Deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nel disciplinare relativo.

Non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; non deve contenere formaldeide residua; deve avere un periodo di stagionatura di almeno 15 mesi.

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI O STAGIONATI

Devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato; i singoli pezzi devono essere interi e compatti (freschi); devono avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato (stagionati).

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria.

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA E DURA

Non devono presentare difetti dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna; deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

RICOTTA

Deve essere prodotta con solo latte pastorizzato di produzione nazionale.

BURRO

Dovrà essere prodotto in conformità al D.P.R.54/97.

Il burro utilizzato per la preparazione dei pasti oggetto di appalto dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- dovrà essere BURRO DA CENTRIFUGA E PASTORIZZATO, fresco e non sottoposto a congelamento;
- dovrà essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato
- dovrà essere di pasta fine omogenea, di consistenza soda, di colore bianco o bianco giallognolo, di sapore dolce, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni,
- non dovrà avere gusto di rancido nè presentare alterazioni di colore sulla superficie

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica del prodotto fornito dovranno essere conformi alla L. n. 1526 del 23.12.1956, modificata dalla legge n. 202 del 13.5.1983. E' richiesta in particolare la seguente composizione:

- grasso = 87,95 %
- acqua = 11,38 %
- albume e lattosio = 0,54 %
- ceneri = 0,13%

I limiti microbiologici prescritti sono quelli riportati dalla relativa tabella allegata alla Circolare Regione Emilia Romagna n. 21 del 16.11.1990 (Tav. 1).

Il burro deve essere consegnato in confezioni originali sigillate; il materiale del confezionamento deve essere a norma del D.M. 21.3.1973 e successive modifiche.

Sulla confezione devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L.vo n. 109/1992, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003.

Saranno respinte all'origine le confezioni non sigillate o lacerate o contenenti un prodotto non conforme alle prescrizioni sopra indicate, rilevato anche all'atto dell'apertura delle confezioni.

La Ditta appaltatrice dovrà essere sempre in grado di comprovare, anche con la esibizione di un referto analitico, la genuinità del prodotto ai sensi della L. 1526/1956 ed il buono stato di conservazione, nonché dell'assenza di residui di pesticidi, di sostanze farmacologiche o di altre sostanze a rischio di nocività per la salute.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare il nome della Ditta fornitrice ed il luogo di provenienza del Prodotto. Il trasporto al la cucina del nido dovrà avvenire con automezzi idonei, con il rispetto delle temperature previste dal D.M. 1.4.1988, n. 178.

GELATI INDUSTRIALI

Devono essere a base di frutta o di latte, senza margarine e grassi/oli vegetali idrogenati.

Devono essere garantiti i requisiti previsti per caratteristiche organolettiche, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normativa vigente e standard di riferimento; le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza.

Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 90 giorni di conservazione

Si richiede la fornitura in confezioni del tipo:

- coppa gelato panna ,crema,fior di latte,panna e cioccolato o alla frutta da gr. 50 cd.;
- biscotto da gr. 70-80gr;
- sorbetto alla frutta senza latte (per diete).

BUDINO

Le caratteristiche devono corrispondere alle normative vigenti in materia. Si potrà utilizzare un prodotto preconfezionato dalle industrie alimentari e nei gusti convenzionali: cioccolato, vaniglia.

Budino di soia ai gusti cioccolato e vaniglia.

5. CEREALI, FARINACEI E PSEUDOCEREALI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Il prodotto fornito dovrà possedere tutti i requisiti prescritti dalla vigente normativa.

Dovrà essere confezionata con il 100% di semola di grano duro, e prodotta in Italia, e presentare le seguenti caratteristiche:

- Acqua massimo 11,5%
- Su 100 parti di sostanza secca dovranno essere presenti:
 - ceneri: massimo 0,90
 - cellulosa : massimo 0,45
 - sostanze azotate : minimo 10,50%
- Non deve presentare difetti tipo:
 - presenza di macchie bianche e nere
 - bottatura o bolle d'aria
 - spezzatura o tagli

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

Per ogni tipo di pasta dovranno essere specificate le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);
- c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità)
- d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici come il mantenimento della forma ed assenza di spaccature.

Il materiale utilizzato per il confezionamento dovrà risultare conforme alle disposizioni previste in materia e le etichettature dovranno riportare le indicazioni previste dal **D.Lvo 109/1992**. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; oltre alle altre indicazioni previste dal **D.Lvo 109/92** dovranno riportare:

- la ditta produttrice (ragione sociale, sede)
- il luogo di produzione;
- la scadenza.

Sarà respinta all'origine la merce che non corrisponderà ai requisiti sopraindicati, verificati anche all'atto della apertura delle confezioni.

PASTA INTEGRALE

Dovrà avere le stesse caratteristiche della pasta di semola ma dovrà avere una percentuale non inferiore al 30% di farina integrale.

PASTA SECCA ALL'UOVO

Prodotta con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. per Kg. di semola.

Non deve presentare difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere
- bottatura o bolle d'aria
- spezzatura o tagli

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

Il materiale utilizzato per il confezionamento dovrà risultare conforme a quanto disposto per legge così come le etichettature dovranno riportare le indicazioni previste.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e dovranno riportare:

- la ditta produttrice (ragione sociale e sede);
- il luogo di produzione;
- la scadenza

Sarà respinta all'origine la merce che non corrisponderà ai requisiti sopraindicati, verificati anche all'atto della apertura delle confezioni.

PASTA SFOGLIA ALL'UOVO SURGELATA PER LASAGNE

Deve rispondere ai requisiti prescritti dalla Legge 580/1967- art.33.

Il conferimento dovrà avvenire in imballaggi idonei a garantire igienicità del prodotto; deve essere presente un'etichetta riportante quanto previsto dai DD.Lvi n. 109/1992 e 110/1992, nonché il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare fra quelli previsti dalla Legge), la data di produzione e la data di scadenza.

I requisiti microbiologici prescritti dovranno essere conformi a quanto previsto per legge.

Saranno respinti all'origine i prodotti che presentino segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione. Una volta scongelato il prodotto non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore.

RAVIOLI, TORTELLINI E CANNELLONI CON CARNE

Devono essere di tipo fresco, prodotti con semola di grano duro (eventualmente miscelata con grano tenero) e uova. Il ripieno deve essere esente da qualsiasi conservante e/o additivo, compreso qualunque esaltatore di sapore. Nella preparazione del ripieno non possono essere impiegati, neanche in parte, frattaglie, spolpo di testa, mammelle, animelle, nonché tutti i prodotti di macellazione indicati nel gergo commerciale con la dizione di "quinto quarto".

Devono avere aspetto omogeneo e dopo cottura devono presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti.

Devono avere un rapporto pasta/ripieno pari a 80/20.

Il prodotto deve essere microbiologicamente idoneo e mantenuto tra 0° e 4° C.

Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a 3 giorni prima della consegna e del consumo.

TORTELLONI E CANNELLONI CON RICOTTA E SPINACI

Devono essere di tipo fresco, prodotti con semola di grano duro (eventualmente miscelata con grano tenero) e uova. Il ripieno deve essere: ricotta, spinaci, parmigiano, uova pastorizzate, noce moscata, aromi.

Devono avere aspetto omogeneo e dopo cottura devono presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti.

Devono avere un rapporto pasta/ripieno pari a 80/20.

Il prodotto deve essere microbiologicamente idoneo e mantenuto tra 0° e 4° C.

Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a 3 giorni prima della consegna e del consumo.

PASTA DI FARINA DI GRANO TENERO (FRESCA A BREVE CONSERVAZIONE O SURGELATA)

umidità massima: 30% s.s;

ceneri: min 0.70% max 0.90% s.s;

sostanze azotate: min 10.5% s.s;

acidità espressa in gradi: max 6% s.s;

assenza di macchie bianche, bolle d'aria, spaccature, tagli e non soggetta a facili rotture. Si richiedono i seguenti ingredienti: farina di grano tenero, sale ed eventualmente spinaci. Devono essere esenti da additivi in genere e in particolare da coloranti e conservanti.

Tipologie richieste: tutte.

GNOCCHI DI PATATE

Possono essere freschi o surgelati, comunque privi di additivi e conservanti, e prodotti con farina di grano tenero tipo 00, patate (eventualmente in parte fiocchi di patate), acqua e sale.

Devono essere confezionati in contenitori pratici, igienici, di materiale riconosciuto idoneo dalle leggi vigenti, in atmosfera modificata.

Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a più di tre giorni prima della consegna; la preparazione per il consumo deve avvenire non oltre tre giorni dall'approvvigionamento.

RISO

Deve rispondere ai requisiti di legge. Non deve essere quindi trattato con le sostanze definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

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

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna. Il materiale utilizzato per il confezionamento così come l'etichettatura dovrà essere a norma di legge.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate. Sarà respinta all'origine la merce che non corrisponderà ai requisiti sopraindicati, verificati anche all'atto della apertura delle confezioni.

Tipologie richieste: tutte.

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.

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

Da usare in alternativa al riso e alla pasta.

COUS-COUS - SEMOLINO

Prodotti con farine di grano duro, macinate a pietra, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura ai sensi di legge.

PSEUDOCEREALI

Miglio, amaranto, quinoa.

FARINE

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

Le confezioni dovranno essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, di materiale idoneo al contenimento di prodotti alimentari e dovranno riportare le indicazioni previste dalla legge.

Sarà respinta all'origine la merce che non corrisponderà ai requisiti sopraindicati, verificati anche all'atto della apertura delle confezioni.

Tipologie richieste:

- Farina bianca di tipo "0" e "1"
- Semolino di grano duro, per gnocchi e minestrine

- Farina di mais per polenta di tipo istantaneo
- Farina di manitoba

FECOLA DI PATATE – MAIZENA

Amido puro. Le confezioni dovranno essere da 250, 500, 1000 g. con etichettatura confacente a quanto stabilito per legge.

FARINA DI MAIS PER POLENTA

Ottenuta per macinazione di mais di buona qualità.

Tipologie richieste:

Confezioni integre da 1 kg o da concordare con il fornitore

SEMOLINO

Farina di semola di grano duro (o di riso) macinata grossa.

Non deve presentare alterazioni. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Deve rispondere ai requisiti di composizione ed acidità riportate nella legge n.580/67 e successive modificazioni.

PANE

Il pane fornito dovrà essere di tipo comune, ottenuto cioè dalla cottura di una pasta preparata con farina di grano di tipo "0", acqua, sale e lievito naturale, senza altra aggiunta.

Il contenuto in acqua del pane deve corrispondere a quanto stabilito dalla Legge 4.7.1967 n. 580 e ss.mm.ii.

Il pane dovrà essere prodotto giornalmente e non dovrà essere conservato con il freddo e altre tecniche e successivamente rigenerato.

La pezzatura del pane dovrà essere normalmente da gr.50 e da gr. 30.

Il pane fornito dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto, la crosta dovrà essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori.

La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, bianca, priva di cavità o caverne e dovrà presentare al taglio occhiatura uniforme e di giusta dimensione, a seconda dei formati.

Il pane dovrà essere consegnato raffreddato.

Potranno essere forniti tipi di pane diverso quali: "integrale" (prodotto con farina integrale il cui grano provenga da coltivazioni biologiche controllate), tipo "toscano", tipo "pane in cassetta" o da sandwich per particolari preparazioni o esigenze del servizio.

In ogni caso formato e pezzatura del pane è da concordare con la cucina in base alle esigenze di servizio, quindi tutte le eventuali richieste relative a peso e pezzatura sono da intendersi comprese nel capitolato.

Per il pane integrale le farine impiegate dovranno possedere le caratteristiche di composizione previste dalla legge 580/1967 e ss.mm.ii. e non dovranno essere state trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. Non dovranno risultare addizionate artificialmente di crusca.

E' inoltre prevista la fornitura di pane speciale privo di glutine per soggetti affetti da celiachia in almeno 3 formati.

Sarà rifiutata e respinta all'origine in ogni caso la merce che non corrisponderà ai requisiti suindicati, nonché quella che evidenzierà presenza di muffe, parassiti animali o vegetali di qualsiasi specie ed in specifico il pane che risultasse essere fabbricato con farine o con miscele di farine diverse dalla farina di grano tenero di tipo "0".

ALTRI PRODOTTI DA FORNO

Dovranno inoltre essere disponibili su richiesta:

- pani speciali quali ad esempio pane ai cereali, pane alle olive ecc...
- pizza da forno priva di strutto e latticini (pezzatura da 1,5Kg di forma rettangolare);
- pizza da forno priva di strutto e latticini monoporzione;
- pizzette e salatini;
- pangrattato;

- crescenta;
 - ciambellani o dolci da forno
- e similari per diete prive di glutine.

CRACKERS

Devono essere ottenuti dalla lievitazione e cottura di impasti preparati con farina alimentare e il produttore è obbligato a indicare da quale vegetale proviene la farina impiegata nella lavorazione.

I crackers devono essere confezionati e sigillati in involucri monodose idonei al contenimento di prodotti alimentari e su ciascuna confezione dovranno essere indicati chiaramente gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità riferita al peso del prodotto, nonché la data di scadenza.

Non devono contenere coloranti e aromatizzanti di origine chimica, nonché emulsionanti, strutto raffinato, oli o grassi idrogenati.

FETTE BISCOTTATE CONVENZIONALI E DI TIPO INTEGRALE

Devono essere ottenuti dalla lievitazione e cottura di impasti preparati con farina alimentare e il produttore è obbligato a indicare da quale vegetale proviene la farina impiegata nella lavorazione.

Le fette biscottate non devono contenere coloranti e aromatizzanti di origine chimica, nonché emulsionanti, strutto raffinato, oli o grassi idrogenati.

Devono essere confezionate e sigillate in involucri monodose idonei al contenimento di prodotti alimentari e su ciascuna confezione dovranno essere indicati chiaramente gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità riferita al peso del prodotto, nonché la data di scadenza.

PIADINA ROMAGNOLA E PIADINA EMILIANA

Di produzione regionale, fresca o surgelata, con pezzature da gr. 100.

Devono essere confezionate e sigillate in involucri idonei al contenimento di prodotti alimentari e su ciascuna confezione dovranno essere indicati chiaramente gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità riferita al peso del prodotto, nonché la data di scadenza.

GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI

Come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi – girasoli – mais; possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di olio extravergine di oliva; devono essere privi di sale in superficie e avere comunque un contenuto di sale inferiore all'1,7% sulla farina; non devono essere presenti coloranti artificiali; possono essere utilizzati grissini conformi al disciplinare QC.

TIGELLE/CRESCENTINE

Il prodotto deve essere conforme alle ricette tipiche emiliano-romagnole; possono essere utilizzate tigelle/crescentine conformi al disciplinare QC.

BISCOTTI SECCHI

Secchi di tipo oswego da farina bianca, anche in confezione monodose.

I biscotti devono essere ottenuti dalla lievitazione e cottura di impasti preparati con farina alimentare e il produttore è obbligato a indicare da quale vegetale proviene la farina impiegata nella lavorazione.

I biscotti non devono contenere coloranti e aromatizzanti di origine chimica, nonché emulsionanti, strutto raffinato, oli o grassi idrogenati.

I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri idonei al contenimento di prodotti alimentari e su ciascuna confezione dovranno essere indicati chiaramente gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità riferita al peso del prodotto, nonché la data di scadenza.

Non devono essere dolcificati con saccarina o con altre sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi da saccarosio e dal fruttosio.

6. FRUTTA E VERDURA FRESCA

Deve essere tutta di prima qualità.

Deve essere consegnata in casse originali non in legno e in alcun modo manomesse.

L'approvvigionamento dovrà essere almeno bisettimanale per la frutta più deperibile (come pere, pesche, albicocche, ciliegie, fragole, banane, ecc.), anche settimanale per quella più resistente (come mele ed agrumi).

La frutta per il consumo diretto deve essere commercialmente esente da difetti e di presentazione gradevole; la frutta utilizzata per la preparazione di macedonie, frullati, ecc., potrà essere di tipo mercantile, ossia presentare qualche difetto, purché non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto e senza alterazione dei requisiti minimi.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità; è tollerata una quota massima pari al 5% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La frutta deve:

- essere di selezione accurata e presentare le caratteristiche proprie di ogni singola cultivar;
- avere grammatura in linea di massima di circa 160 gr. (+/- 10%) per pesche, mele, pere, arance; circa 75 gr. (+/- 10%) per albicocche, prugne e mandarini;
- essere distribuita quando ha raggiunto il giusto grado di maturazione che la rende adatta al consumo immediato;
- essere turgida, non bagnata né trasudante acqua di condensazione o gemente liquido di vegetazione in conseguenza di ferite abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione;
- non deve presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione
- lo stesso tipo di frutta non deve essere servito per più di due volte nella stessa settimana;
- i prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione in conformità alle norme vigenti (per quelli biologici è necessaria la certificazione di un ente riconosciuto dal MIPAF);

In particolare:

- le mele devono essere di almeno tre varietà differenti, servite a rotazione. Sono da escludere mele con polpa farinosa;
- le pere devono essere di almeno tre varietà diverse, servite a rotazione, tra quelle a migliore conservabilità e trasportabilità
- l'uva deve essere da tavola, bianca e nera a rotazione, con grappoli nella totalità asciutti e maturi, rimondati e privi di accentuata acinellatura, di acini disseccati, ammaccati, depressi, marcescenti
- le arance devono avere un contenuto minimo di succo del 35%
- i mandarini, possibilmente senza semi, devono avere un contenuto minimo di succo del 40%
- le pesche possono essere a pasta bianca o gialla
- per le banane è possibile derogare fino al 20% della grammatura prevista, mentre la frutta di piccola pezzatura (ciliegie, alcune prugne, ecc.) andrà fornita in un numero pro capite di pezzi tale da raggiungere il peso indicato nel menù.

La rotazione della frutta dovrà tenere conto anche della stagionalità; a titolo indicativo si riporta quanto segue:

- ✓ Settembre: pere, uva, mele, prugne, banane, fichi, ananas, meloni;
- ✓ Ottobre: mele, pere uva, banane, kiwi;
- ✓ Novembre/febbraio: mele, pere, cachi, arance, mandarini, banane, kiwi;
- ✓ Marzo/aprile: mele, pere banane, agrumi;
- ✓ Maggio/luglio: ciliegie, fragole, mele, pere, banane, kiwi, albicocche, pesche, prugne, ananas, meloni, cocomeri;

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla tara e dalla provenienza.

Se di stagione la frutta deve essere fresca.

Sono esclusi dalla fornitura:

- prodotti che abbiano subito processi artificiali per ottenere un'anticipata maturazione ed abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga, tale da pregiudicare le caratteristiche organolettiche;
- prodotti che portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimiche iniziali o in via di evoluzione, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terra o materiale estraneo;
- prodotti che siano attaccati da parassiti, che presentino incrostazioni da fumogeni, distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuta ad insufficiente sviluppo, rachitismo atrofia, malformazione.

La verdura e gli ortaggi devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere di recente raccolto
- presentare le caratteristiche di specie o qualità richieste
- essere asciutta, priva di terrosità, ed altri corpi o prodotti estranei
- essere omogenea per maturazione e freschezza
- al consumo deve essere priva di parti o porzioni non utilizzabili
- essere esente da difetti tali che, a giudizio insindacabile dei preposti al controllo, possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Sono tassativamente esclusi dalla somministrazione gli ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazioni, fermentazioni anche iniziali o che abbiano subito trattamenti artificiali per accelerarne la maturazione, favorirne la colorazione e la consistenza.

In particolare si precisa:

- patate: devono appartenere, nelle singole partite, ad una sola varietà. Devono essere di selezione accurata, senza tracce di inverdimento e di germogliamento incipiente; devono essere immuni da virus, funghi, parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura; esenti da odori apprezzabili sia prima che dopo cottura. Devono essere a pasta soda quelle da consumare in insalata o in umido; possono essere a pasta farinosa quelle destinate a puré.
- cipolle: devono essere intere, sane, pulite, compatte, senza ciuffi radicali e germogli.
- carote: sane, pulite, consistenti e adatte per essere consumate a crudo; non devono avere cuore legnoso, né essere germogliate. Non devono avere odori o sapori strani.
- pomodori in insalata: interi, sani puliti, turgidi, senza ammaccature e screpolature; devono essere maturi in modo adeguato e pronti ad essere consumati nel giro di 2-3 giorni.
- finocchi: freschi, turgidi, sodi, di consistenza croccante, senza annerimenti ed ammaccature, asciutti.
- zucchine: intere, sufficientemente sviluppate, con semi appena accennati e teneri, munite di peduncolo e consistenti, prive di umidità esterna, odori e sapori estranei.
- insalate: intere, ben chiuse, opportunamente mondate; la scelta della varietà sarà in rapporto alla stagione con una sufficiente rotazione.
- ortaggi a foglia (erbette, spinaci, prezzemolo, basilico): sani puliti, interi, mondati e turgidi, non devono essere prefioriti, né avere foglie gialle o rinsecchite, né odori o sapori strani. L'umidità esterna deve essere nella norma.
- fagiolini: interi, sani, turgidi e consistenti, con poco filo, non duri dopo cottura.

Non è consentito l'uso di verdure conservate, se non con la surgelazione e la liofilizzazione, con l'unica eccezione dei pomodori pelati, purché senza additivi.

- pomodori pelati: preferibilmente del tipo lungo, immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi e metalli, acidi e metalli tossici, conservanti e coloranti. L'etichetta deve essere a norma di legge. I pelati devono essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione dei medesimi ed il mantenimento dei requisiti prescritti. La banda stagnata dei contenitori deve essere in buono stato.

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

Le confezioni devono essere pulite non arrugginite, non ammaccate, non bombate e riportare in chiaro la data di scadenza ed il codice impresso su un fondello in modo ben leggibile.

Nella preparazione del sugo di pomodoro è consentita l'aggiunta di succo di pomodoro concentrato in piccole quantità (non oltre il 10%).

Le scatole, una volta aperte, vanno utilizzate integralmente e comunque in un'unica volta, ovvero non deve essere utilizzato prodotto contenuto in scatole già aperte.

Sia la frutta, i succhi di frutta che gli ortaggi saranno rifiutati ogni qual volta non rispondano ai requisiti richiesti e soprattutto presentino tracce di appassimento, alterazione, contaminazione da sostanze tossiche, residui di fitofarmaci in misura superiore a quanto consentito dalle norme di legge vigenti.

E' facoltà dell'A.C. effettuare adeguate analisi di controllo o richiedere all'appaltatore gli esiti di quelle effettuate per proprio conto.

Inoltre si richiede l'inserimento di lavorazioni di quarta gamma con il più ampio ventaglio di scelta possibile includendo ad esempio carote pelate, carote a bastoncino, patate a cubo, cipolle pelate, funghi affettati, insalate, ecc.

7. VERDURA SURGELATA

Ferma restando la priorità da dare all'utilizzo di verdure fresche, le verdure surgelate devono essere di selezione accurata, prive di corpi estranei e terrosità con il più ampio ventaglio di scelta includendo anche semilavorati del tipo zucchine grigliate, melanzane grigliate, peperoni grigliati, funghi champignon affettati, carote baby, aglio, misto per soffritto (sedano carota cipolla), prezzemolo, basilico, cipolla, ecc.

Il minestrone surgelato deve essere composto di almeno undici verdure secondo le percentuali indicative riportate: patate, carote, piselli (15%), fagiolini (13%), fagioli borlotti e zucchine (9%), erbe (6%), porri, verze e pomodori (5%), sedano (3%).

Si devono accettare forniture con minimo ancora 12 mesi dalla data di scadenza indicata sulle confezioni.

CONGELATO/SURGELATO

In tal caso i prodotti forniti dovranno soddisfare tutte le leggi ed i regolamenti applicabili in materia.

Il conferimento dovrà avvenire in imballaggi idonei a garantire igienicità del prodotto e deve essere presente un'etichetta a norma di legge.

I prodotti dovranno all'origine rispondere ai requisiti previsti dalle Leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere in ogni caso sani, in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richieste dalle operazioni e dai trattamenti preliminari previsti dalla Legge.

Il prodotto dovrà rispondere alle seguenti prescrizioni merceologiche:

- dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati. Non dovranno presentare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini o attacchi di insetti nè malformazioni, macchie, spaccature e imbrunimenti);
- non dovranno avere colore diverso da quello tipico della specie di provenienza, sia prima che dopo la cottura; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto in origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato;
- non devono essere presenti corpi estranei di alcun genere, nè insetti o altri parassiti;
- dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- piselli e fagiolini dovranno essere interi, non rugosi in superficie, turgidi, ben formati e di calibro extra fine; gli spinaci dovranno essere a foglie intere;
- su tutti i prodotti dovranno essere assenti gli additivi chimici e residui di fitofarmaci. Non dovranno esservi presenti germi patogeni e/o loro tossine.

Saranno respinti all'origine i prodotti che presentino segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione. Una volta scongelato il prodotto non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore.

8. CONSERVE VEGETALI

POMODORI CONSERVATI:

- Concentrato di pomodoro
- Passata di Pomodoro bio
- Pelati interi e a pezzi bio

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle 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 del decreto Ministero della Sanità 27/02/1996 n.209 e successive modifiche.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, termine minimo di conservazione, un sistema di rintracciabilità della materia prima, ente certificatore, codice dell'operatore, consigli per l'immagazzinamento.

POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)

Il prodotto deve essere conforme alla normativa ed esclusivamente prodotto con pomodori di produzione nazionale.

Deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo. Il peso dello sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto del sale aggiunto non inferiore al 4,5%; il sugo di governo deve contenere almeno il 50% di passato di pomodoro.

I pomodori pelati confezionati in banda stagnata dovranno essere provenienti dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora almeno 2 anni di conservazione. Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate. Internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo. Dovrà esserne garantita la sterilità (assenza di contaminanti batterici e fungini, assenza della tossina botulinica).

Le scatole debbono avere subito un trattamento termico idoneo ad assicurare al prodotto l'impossibilità di forme di inquinamento batterico e/o fungino con ripercussioni dirette o indirette (tossine) nei confronti della salute dell'uomo. In particolare deve essere garantita l'assenza della tossina botulinica.

PASSATA DI POMODORO E POLPA DI POMODORO

Deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo; deve essere di produzione nazionale; prodotto esclusivamente con pomodori di produzione nazionale.

CONCENTRATO DI POMODORO

Deve essere di produzione nazionale.

Tipologie richieste: concentrato di pomodoro; doppio concentrato di pomodoro.

9. TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Il tonno in scatola è una conserva. La fornitura di carni di tonno sotto olio è prevista in scatole metalliche.

Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di specie ittiche consentite dalle vigenti disposizioni. In particolare si richiede che le carni di tonno provengano o da tonno "alalunga" o da tonno comune o dalla specie di tonno "Yellowfin".

Saranno respinte all'origine le scatole di tonno ricavate da tonno tonnina o da tonno bonita.

Le carni devono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo.

L'olio deve riempire la scatola, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo chiaro ed avere una bassa acidità. E' ammessa la presenza di traccia di acqua quale residuo della cottura a vapore delle carni. Può essere in olio di oliva o al naturale privo di conservanti.

Caratteri organolettici della carne di tonno sott'olio:

- **ODORE:** all'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegrado già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.
- **COLORE:** il tessuto muscolare deve essere di colore rosa o di colore castagna; non deve presentare altre colorazioni.
- **CONSISTENZA:** i fasci muscolari debbono essere consistenti, ma cedevoli alla pressione esercitata con un utensile da cucina, debbono essere disposti in fasci concentrici uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro: non debbono esservi tracce di frammenti muscolari nè, tanto meno, di carni tritate o poltigliose.

I CONTENITORI debbono rispondere ai requisiti, per i materiali usati alle disposizioni di legge in materia. Saranno respinte all'origine le scatole che evidenzino, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

Le scatole debbono avere subito un trattamento termico idoneo ad assicurare al prodotto l'impossibilità di forme di inquinamento batterico con ripercussioni dirette o indirette (tossine) nei confronti della salute dell'uomo.

Su ogni scatola devono essere riportate le indicazioni per legge. Sulla confezione o sui documenti di accompagnamento deve figurare la indicazione della identificazione dello stabilimento di produzione, per mezzo del n. di riconoscimento ufficiale.

Le confezioni di tonno dovranno avere una data di scadenza non inferiore a 12 mesi dalla consegna.

10.UOVA

UOVA PASTORIZZATE BIOLOGICHE

Uova intere sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate confezionate in tetrapak da kg.1 e preparate conformemente alle prescrizioni igienico/sanitarie previste dal D.Lgs. n. 65 del 4.2.1993.

Devono essere assolutamente assenti odori anomali, frammenti di guscio o altre impurità. Le uova devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti C.E.E, confezionate in imballaggi idonei recanti la data di scadenza e consegnate con automezzi che rispettino le specifiche disposizioni di legge. Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di salmonella e listeria monocitogenes che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della possibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca degli stessi batteri patogeni inquinanti. La certificazione analitica non deve essere anteriore a tre mesi.

La data di scadenza deve essere posteriore di almeno 10 giorni rispetto alla data di consegna.

UOVA IN SALAMOIA

Prodotto ottenuto dalla cottura di uova fresche di categoria A di provenienza nazionale. Tale prodotto dovrà essere conservato ad una temperatura non superiore a + 4 C°.

Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- aspetto integro e consistenza solida;
- colore dell'albume bianco;
- tuorlo centrato all'interno;
- gusto tipico di uovo.

L'ovoprodotto e il suo imballaggio deve essere conforme a tutti i regolamenti previsti in materia.

11.CONFETTURE DI FRUTTA DA SPALMARE

Devono contenere solo frutti appartenenti alla specie dichiarata, sani e giunti a corretta maturazione e avere il sapore caratteristico della frutta.

Devono essere garantiti per sterilità (assenza di contaminanti batterici e fungini ed assenza della tossina botulinica), nonchè esenti da anticrittogamici e pesticidi oltre i limiti di legge.

Non devono contenere conservanti aggiunti, dolcificanti artificiali, aromi non naturali, sostanze acide, coloranti nocivi

Dovranno essere forniti sia in vasi sia in confezione monodose.

Il materiale utilizzato per il confezionamento così come le etichettature dovranno essere conformi alla norma in materia.

12. OLII E ACETO

A. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (per condimenti a crudo) di produzione italiana o CEE biologico Prodotto della spremitura a freddo delle olive, che non abbia subito manipolazioni chimiche ma soltanto il lavaggio la sedimentazione e la filtrazione e che non contenga più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna, nè qualsiasi residuo di additivi chimici o di fitofarmaci.

B. OLIO DI SEMI DI ARACHIDE O DI GIRASOLE di produzione CEE (per le cotture)

La qualità di ciascuna categoria merceologica deve rispondere ai requisiti previsti dalla Legge.

I CONTENITORI (bidoncini in banda stagnata o bottiglie di vetro) debbono rispondere ai requisiti, per i materiali usati, fissati dalle disposizioni di legge in materia. Nel caso di contenitori in banda stagnata, saranno respinte all'origine le scatole che evidenzino, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

C. ACETO: Il nome di "aceto" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

- una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr 6 per 100 ml;
- un quantitativo di alcool non superiore all' 1,5% in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica.

13. LEGUMI

I legumi possono essere: secchi, freschi o surgelati. Devono essere rappresentati da diverse tipologie: fagioli cannellini o borlotti, ceci, lenticchie, ecc.

Devono essere mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea.

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore caratteristico della varietà. Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera ed uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore, colore e sapore tipico di buon prodotto.

Non devono essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

14. MIELE

di produzione locale

Deve di produzione locale e prodotto nella stessa annata e deve avere una vita residua superiore al 50% .

Deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze.

Dovrà essere di produzione nazionale, del tipo millefiori o Acacia in vasetti da grammi 500 o in confezioni monodose.

CARATTERISTICHE:

- 1) tenore apparente di zuccheri riduttori espresso in zucchero invertito: non meno del 65%
- 2) tenore d'acqua: non più del 21%
- 3) tenore apparente di saccarosio: non più del 5%
- 4) tenore di sostanze insolubili in acqua : non più dello 0,1%
- 5) tenore di ceneri: non più dello 0,6%
- 6) acidità: non più di 40 m.equivalenti per Kg.
- 7) indice diastatico non meno di 8
- 8) H.M.F. : non più di 40 mgr. per Kg.
- 9) il miele non deve essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi.

Deve recare sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia. Gli imballaggi, i contenitori o le etichette dei miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili, le seguenti indicazioni: peso netto espresso in grammi o

chilogrammi; il nome, o la ragione sociale, l'indirizzo o la sede sociale del produttore; l'anno di produzione e la data di scadenza.

15. GENERI VARI

CIOCCOLATO FONDENTE - BIANCO - AL LATTE

Il cioccolato dovrà essere di qualità extra. Dovrà avere consistenza marmorea, e quando lo si spezza dovrà presentare superficie e grana finissima e compatta, senza bollicine. Il colore dovrà risultare omogeneo, sia in superficie che all'interno.

Il cioccolato extra dovrà essere confezionato in panetti da gr. 25, singolarmente avvolti in fogli di alluminio ed in fascette di carta, del tipo idoneo a contenere i prodotti alimentari. Ogni confezione dovrà contenere la indicazione degli ingredienti in ordine decrescente di qualità, oltre alle altre indicazioni prescritte per legge.

Sarà respinto all'origine il prodotto che non risulti conforme alle prescrizioni sopraindicate e che, indipendentemente dalla data di scadenza indicata, presenti alterazioni del colore o della consistenza o tracce di untuosità sulla fascetta di carta di confezionamento, verificate anche all'atto della apertura delle confezioni, comprovanti che il prodotto ha subito una eccessiva azione del calore.

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% di 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%.

LIEVITO

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

Tipologie richieste:

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.

PREPARATI PER DOLCI

Preparati per crème caramel, budini, panne cotte, creme a freddo, nocciole, cacao, agenti lievitanti, vaniglia.

ZUCCHERO

Zucchero o zucchero bianco è inteso il saccarosio depurato o cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondente alle seguenti caratteristiche:

- a. polarizzazione almeno 99°/g;
- b. contenuto di zucchero invertito al massimo 0,04% in peso;
- c. perdita all'essiccazione al massimo 0,10% in peso;
- d. contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg/kg.

ZUCCHERO A VELO

Deve essere conforme alla L. n.139/80

KARKADÈ E CAMOMILLA

Le bustine devono risultare integre, il prodotto deve essere di 1° qualità; non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei; può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

Il prodotto dovrà essere confezionato in bustine da g 2,5 ognuna.

THE DETERMINATO

Deve essere di 1° qualità.

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dal DM 12/12/1979 e succ mod.

Il prodotto posto in commercio deve riportare la seguente dizione: the deinato con caffeina non superiore a 0,10 %.

CAMOMILLA

La camomilla deve essere in bustine e rispondere ai requisiti della L 1724/1940 e succ. mod.

SUCCHI DI FRUTTA

Devono essere ottenuti con purea di frutta di recente produzione, contenenti almeno il 50% di succo di frutta.

Devono contenere solo frutti appartenenti alla specie dichiarata, sani e giunti a corretta maturazione e avere il sapore caratteristico della frutta.

Devono essere garantiti per sterilità (assenza di contaminanti batterici e fungini ed assenza della tossina botulinica), nonché esenti da anticrittogamici e pesticidi oltre i limiti di legge.

Non devono contenere conservanti aggiunti, dolcificanti artificiali, aromi non naturali, sostanze acide, coloranti nocivi e puntini neri, che rilevrebbero l'utilizzo di frutta bacata.

Il prodotto deve essere consegnato in confezione tetrabrick da gr. 200 circa o in bottigliette di vetro da gr. 125, contenenti purea di frutta nei limiti di legge.

Il materiale utilizzato per il confezionamento dovrà risultare conforme alle disposizioni di legge così come le etichettature.

Non devono contenere anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti previsti dalle leggi vigenti.

Sono preferiti i gusti: pera, albicocca, arancia, mela, pesca.

PUREA (MOUSSE) DI FRUTTA

Il prodotto deve contenere la sola tipologia di frutta dichiarata in etichetta; può essere confezionata in porzioni monodose o barattoli multiporzione.

Tipologie richieste: mela; mela-banana; mela-prugna; mela-albicocca; pera

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Devono essere ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni; il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Tipologie richieste: denocciolate, a rondelle.

PREPARATO PER BRODO VEGETALE SENZA GLUTAMMATO ED ESTRATTO DI CARNE

Non dovrà contenere glutammato.

Il prodotto deve essere conferito in confezioni sigillate, a peso netto e conformi alle disposizioni vigenti.

Sulle confezioni dovranno essere riportate le percentuali dei componenti del prodotto.

Le confezioni dovranno riportare le indicazioni previste per legge.

16. SALE, SPEZIE E AROMI

SALE FINE – GROSSO

Deve sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"; deve essere "sale iodato"; non deve contenere impurità e corpi estranei.

SALE AROMATIZZATO:

Dovrà essere composto in parti variabili da sale fino, pepe, rosmarino, aglio.

AROMI CONDIMENTI

Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc...)

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale. Devono rispondere ai requisiti previsti dal R.D. n.7045/1890, dalla L. n.,283/62 e dal D.L. n.107 25/01/92.

Spezie (cannella, chiodi di garofano, peperoncino, noce moscata ecc..)

Le spezie dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, non devono essere soggetti ad attacchi parassitari.

17. BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE

Si richiede la fornitura di acqua minerale da tavola che dovrà essere corrispondente per qualità organolettiche, caratteristiche chimico fisiche e purezza batteriologica alle norme e alle caratteristiche stabilite dalle vigenti leggi in materia: Direttiva 2003\40 CE 16 maggio 2003 che determina l'elenco, i limiti di concentrazione di etichettatura per i componenti delle acque minerali naturali, nonché le condizioni dell'aria arricchita di ozono per il trattamento delle acque minerali naturali e delle acque sorgive; e il Decreto 29 dicembre 2003 che attua la Direttiva europea e modifica il Decreto ministeriale 542 12\11\1992 e sue successive modifiche.

In particolare le analisi chimiche dei componenti le acque minerali, devono risultare corrispondenti ai parametri stabiliti dall'art 6 del decreto ministeriale sopra richiamato, che determinano i limiti massimi delle sostanze presenti naturalmente e il cui superamento può presentare un rischio per la salute e non devono derivare da una eventuale contaminazione della fonte.

Nelle acque minerali non devono essere assolutamente presenti sostanze inquinanti e in particolare i fluoruri e i nitrati devono rispettare i limiti massimi stabiliti per il consumo destinato all'infanzia: fluoruri 1,5 mg\l, nitrati 10 mg\l.

La Ditta deve mettere a disposizione della Società idonee certificazioni di conformità delle acque minerali a quanto disposto dalle Leggi in materia sopra riportate.

In ogni caso l'acqua dovrà essere oligominerale, naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura, possibilmente proveniente da fonti di alta quota, in contenitori di vetro o di PET secondo le esigenze espresse dalle singole scuole.

18. PRODOTTI DIETETICI

Per la preparazione delle diete speciali l'I.A. deve fornire:

- prodotti senza glutine;
- prodotti senza glutine e latte;
- prodotti senza latte e derivati;
- prodotti senza zucchero;
- prodotti senza uova;
- prodotti ipoproteici;
- prodotti per diete religiose ed, in ogni caso, prodotti e ingredienti adatti a preparare ogni eventuale dieta richiesta ed accettata da Solaris.
- omogeneizzati di vario tipo e alimenti per lo svezzamento per il nido

la Ditta dovrà fornire tali prodotti in maniera da garantire il più possibile la somiglianza delle preparazioni al menù del giorno per la colazione, per il pranzo e per la merenda. Accoglierà quindi eventuali richieste di preparati o ingredienti fatte dalla cucina e dalla dietista in base alla disponibilità di mercato.

Tutte le richieste effettuate per le preparazioni delle diete sono da considerarsi come prodotti previsti da capitolato.