



COMUNE DI MOTTA VISCONTI
CITTA' METROPOLITANA DI MILANO
Settore Affari Sociali, Educativi e Ricreativi
Piazza San Rocco n. 9/A
C.A.P. 20086 - Motta Visconti
Tel. 0290008131
E mail: affarisociali@comune.mottavisconti.mi.it
Pec: segreteria@pec.comune.mottavisconti.mi.it



AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA (INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 1° GRADO) E REFEZIONE PER DIPENDENTI COMUNALI. PERIODO 01.09.2023 – 31.08.2028

AII. 2 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche delle materie prime destinate alla produzione del pasto nella ristorazione scolastica.

Le caratteristiche chimico - fisiche di ciascuna categoria merceologica devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

PRODOTTI VIETATI

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari.
- ortofrutta di IV e V gamma;
- frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia.
- "carne ricomposta", prefritta, preimpanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da soggetti diversi dall'Aggiudicatario;
- carni interenite meccanicamente con aghi e/o lame o con altro sistema industriale (frollatura meccanica);
- prodotti ittici (pesce, molluschi, cefalopodi, crostacei) sia freschi che surgelati o conservati, NON aventi origine FAO 37 o FAO 27 e/o non rispettosi della taglia minima di cui all'All. 3 del Reg. (CE) n. 1967/2006 e/o appartenenti alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la Conservazione della Natura;
- "pesce ricomposto", prefritto, preimpanato o che abbia subito analoghe lavorazioni da soggetti diversi dall'Aggiudicatario;
- salumi contenenti polifosfati e glutammato monosodico (E621);
- semilavorati industriali, freschi o surgelati, pronti da cuocere, quali: - hamburger e polpette, - tutti i tipi di wurstel, anche di pollo o di tacchino, - carni precotte, - fiocchi di patate, - patate già addizionate di oli/grassi;
- (utilizzo e somministrazione di) pane riscaldato o rigenerato o surgelato;
- fave o loro derivati;
- olio di palma - *non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati contenenti olio di palma, similari e derivati per i quali non possa essere dimostrata l'origine da coltivazioni sostenibili dal punto di vista ambientale e sociale.*
- strutto;
- formaggi fusi/contenenti sali di fusione;
- zucchero aggiunto alle salse (es. sughi di pomodoro).

SPECIFICITÀ MERCEOLOGICHE OGGETTO DELLA FORNITURA

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 (CE) n. 2018/848. Essi sono contrassegnati da apposito simbolo e le indicazioni obbligatorie in etichetta sono dettagliate all'art. 32 del sopra citato regolamento.

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 di 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. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati.

Denominazione di origine protetta (DOP): 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. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

Indicazione geografica protetta (IGP): 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. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

Per **Specialità Tradizionale Garantita**, o più semplicemente **STG**, si intende un prodotto agricolo o alimentare ottenuto con un metodo di produzione tradizionale o che abbia una composizione tradizionale. Sono esclusi da tale riconoscimento quei prodotti la cui specificità risieda nella provenienza o nell'origine geografica. Per ciascun prodotto STG, l'autorizzazione al controllo è concessa dal MIPAAF (con specifico decreto) ad un unico Organismo di Certificazione che sia conforme alla Norma EN 45011.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT). Sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali i prodotti destinati all'alimentazione umana ed inseriti negli elenchi regionali e provinciali, caratteristici di un territorio e legati alle produzioni tradizionali locali.

L'art. 8 del D. Lgs. n° 173/98 sancisce l'importanza della valorizzazione del patrimonio gastronomico ed il DM 350/99 fissa le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali. I PAT sono alimenti caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura consolidate in un dato territorio da almeno 25 anni: essi sono inoltre strettamente vincolati a fattori quali la tradizione, il territorio, le materie prime e le tecniche di produzione.

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 tracciata e/o certificata:** si intendono quei prodotti che rispondono ai requisiti indicati nella norma UNI 10939 (Sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali per la progettazione e l'attuazione) e nel Regolamento (CE) n. 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare e definisce la rintracciabilità come "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione" (art 3, comma 15).

Per **prodotto proveniente da pesca sostenibile** si intende un prodotto ottenuto nel rispetto dei criteri della certificazione MSC (*Marine Steward Ship Council*) o equivalenti.

Per **prodotti a filiera corta** si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e la piattaforma sia collocata entro il *km 0* (o *km utile*, nel caso di piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il "produttore" è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti a km 0).

Per "**km 0**" (o nel caso dei piccoli comuni "**chilometro utile**") si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 150km e nel caso dei piccoli comuni 70 km.

L'Aggiudicatario si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, di cui al presente documento e al Capitolato Speciale, e, qualora richiesto dal Comune, dovrà fornire tempestivamente tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

UTILIZZO DI DERRATE ALIMENTARI DI CUI AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI INTRODOTTI DALL'ALLEGATO 1 AL DECRETO 10 MARZO 2020

L'aggiudicatario, per favorire il conseguimento degli obiettivi ambientali nel corso del contratto, si attiene a quanto stabilito dall'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e sue successive modifiche e integrazioni e adegua il servizio alle disposizioni dell'Allegato 1, lettera C. (*Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica*) al Decreto 10 marzo 2020, **garantendo, in particolare, il raggiungimento delle percentuali minime di materie prime di origine biologica (o altrimenti qualificate, esempio, DOP, SQNPI, etc.) nella produzione dei pasti destinati a tutta l'utenza.**

Di seguito, si riporta l'elenco e le percentuali minime egli alimenti biologici o altrimenti qualificati da garantire:

a) frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso.

Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

L'ortofrutta non deve essere di IV e V gamma, e deve essere di stagione, secondo il calendario di stagionalità Allegato A) al Decreto 10 marzo 2020.

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

b) uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

c) carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

d) carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici deve essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

e) carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: allevamento senza antibiotici, allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

f) Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

g) Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

h) Latte e yogurt: biologico.

i) Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. Per l'eventuale utilizzo di olio di oliva si veda quanto successivamente descritto.

j) Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici;

k) Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

l) Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31, fatti salvi i pranzi al sacco.

Nel caso in cui uno o più prodotti aventi le caratteristiche e specificità merceologiche suddette, obbligatoriamente richiesti dal Comune o introdotti a titolo di miglione dall'Aggiudicatario, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali. L'Aggiudicatario ha l'obbligo di comunicare con almeno 24 ore di anticipo (ed in ogni caso, per i prodotti freschi, la cui fornitura è programmata nella stessa giornata di lavorazione e consumo, entro le ore 9.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno, attestando l'indisponibilità sul mercato degli stessi. Qualora si verificassero ripetute sostituzioni di prodotti, il Comune si riserverà di chiedere documentazione comprovante l'impossibilità di reperimento sul mercato dei prodotti e di applicare le penalità previste.

RINTRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI

L'Aggiudicatario si fa garante che tutti gli OSA (operatori del settore agro-alimentare) adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002. e s.m.i.. Dette informazioni 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.

Per quanto riguarda le modalità di etichettatura dei prodotti alimentari si rinvia alle disposizioni contenute nel Regolamento (UE) 1169/2011 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché alla normativa specifica per le varie tipologie di prodotti che prevedono un disciplinare di produzione (DOP, IGP, Biologico, etc.).

DATA DI SCADENZA E TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

Il Reg. (UE) 1169/2011, relativo alla fornitura d'informazioni sugli alimenti ai consumatori, impone che i prodotti in commercio abbiano l'indicazione in etichetta del "termine minimo di conservazione" (spesso indicato con l'acronimo TMC) o della "data di scadenza" così definiti:

- "Termine minimo di conservazione di un alimento": la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione;

- "Data di scadenza": nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell'articolo 14 del regolamento (CE) n. 178/2002.

Sulla base di quanto sopra indicato è possibile calcolare la vita residua, nota anche con il termine "shelf life". I prodotti devono avere alla consegna una vita residua (salvo indicazioni più restrittive riportate nelle successive schede merceologiche):

- del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;
- del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);
- del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;
- dell'80% per i prodotti freschi con "TMC – data produzione a 14 giorni".

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{Vita residua} = \frac{\text{data termine del TMC} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del TMC} - \text{data di produzione}} * 100$$

Il Comune ha facoltà di richiedere il calcolo al fornire della vita residua di determinati prodotti alimentari su cui non ci sono obblighi di legge inerenti alla 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.

Per i prodotti alimentari a elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il TMC è sostituito dalla data di scadenza.

REQUISITI QUALITATIVI

Tutte le derrate alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati a 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.

I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg. CE 853/2004 e Reg. (UE) 2017/625 per ciò che attiene i controlli ufficiali.

Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge. Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e s.m.i (Reg. CE 1126/2007, Reg. CE 565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti. Tutti i prodotti devono presentare:

- le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore);
- caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

Contenitori, imballaggi e in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie.

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

Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'ideale protezione del prodotto e alla consegna devono essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in banda stagnata 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 s.m.i.) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME

PANE (prodotto da panificio/panifici artigianale/i)

Si richiede la fornitura di "pane fresco", così come definito dal Decreto 1.10.2018, n. 131 del Ministero dello Sviluppo Economico, preparato secondo un processo di produzione continuo (*è ritenuto continuo il processo di produzione per il quale non intercorra un intervallo di tempo superiore alle 72 ore dall'inizio della lavorazione fino al momento della messa in vendita del prodotto*), privo di interruzioni finalizzate al

congelamento o surgelazione, ad eccezione del rallentamento del processo di lievitazione, privo di additivi conservanti e di altri trattamenti aventi effetto conservante.

Di tipo comune (potrà essere prevista la fornitura di pane di tipo "speciale", con aggiunta esclusiva di olio di oliva o olio extravergine di oliva, quale ingrediente dichiarato nella composizione, previo accordo con l'I.A.) e qualora richiesto o previsto dal menu, **almeno una volta alla settimana, pane di tipo integrale, preferibilmente biologico o realizzato con farine biologiche.**

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e allo stesso tempo morbido.

All'analisi sensoriale il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare.

Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Il pane comune deve essere prodotto con farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo "0", lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi, o additivi. Deve avere una percentuale di sale rispetto alla farina non superiore al 1,7%.

La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi, ma su indicazione specifica del Comune, potrà anche essere richiesta una pezzatura compresa tra 30g e 40g.

Non potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste/in contenitori, muniti di copertura di chiusura e realizzati in materiale dichiarato "per alimenti". I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Nel caso di consegne inferiori a kg 3 è ammessa la consegna solo in sacchetti in carta; in questo caso i sacchetti dovranno avere una idonea chiusura. È vietata la chiusura con punti metallici.

La consegna del pane presso il centro cottura e/o nei centri refezioni deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto; per nessun motivo il pane deve essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte.

Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge, non superiori a 5 (cinque) kg. Deve avere una percentuale di sale rispetto alla farina non superiore allo 1,7%.

CROSTINI DI PANE

I crostini dovranno essere ottenuti senza l'utilizzo di additivi alimentari. Ammesso solo olio extra vergine di oliva.

Devono essere consegnati in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge ed alla consegna avere una data di scadenza di almeno 6 mesi.

PASTA DI SEMOLA E PASTA INTEGRALE

Di semola di grano duro e/o integrale conformi al DPR n°187/2001 Capo II, in confezioni originali. La pasta integrale dovrà preferibilmente derivare da farine ottenute da coltivazione biologiche. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

La pasta dovrà possedere i seguenti requisiti:

- Umidità massima 12,5%
- Acidità massima gradi 4 su 100 parti di sostanza secca.
- Priva di odori e sapori aciduli anche lievi, e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza.
- Di perfetta essiccazione e conservazione e corrispondente alle vigenti disposizioni di legge.
- Non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente.
- Dovrà essere immune in modo assoluto da insetti.
- Allorché fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina.
- Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

La pasta deve essere in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella

preparazione dei singoli pasti. Le confezioni devono riportare peso netto, tipo di pasta, ditta produttrice, luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni previste dal Reg. CE 1169/2011. La pasta di semola di grano duro di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 minuti, 20 minuti quella di formato grosso. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. Una volta bollita in acqua non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve avere consistenza, elasticità e non essere molliccia. La pasta deve essere conservata, sollevata dal suolo, in luogo fresco ed asciutto.

PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCACCIA

PASTA LIEVITATA

Possono essere richiesti quantitativi di pasta lievitata per la preparazione di pizza. La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua, sale, olio extra-vergine d'oliva, lievito di birra. Se congelata, la confezione e l'etichettatura devono corrispondere a quanto dichiarato nel Reg. CE 1169/2011 e trasportata secondo le indicazioni del DM 25/9/1995 n°493 e successive modificazioni. Deve essere consegnata, a cura del fornitore dietro specifico ordine (con idonea etichettatura da Reg. CE 1169/2011), in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. La modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo.

PIZZA

Pasta

Vedi alla voce "Pasta lievitata" di questo documento.

Condimento

Deve essere costituito da:

- mozzarella (non formaggio fuso);
- pelati e/o pomodori freschi;
- origano, se gradito;
- olio extravergine d'oliva.
- qualsiasi altra verdura, se desiderata

PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE (*prodotta da panificio/panifici/forno artigianale*)

La pizza margherita pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, origano, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. La confezione dovrà essere etichettata a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE (*prodotta da panificio/panifici/forno artigianale*)

La pizza margherita pronta monoporzione potrà essere richiesta a seguito di particolari indicazioni dietetiche (esempio senza mozzarella o senza pomodoro) e dovrà contenere tutti gli ingredienti della pizza margherita pluriporzione ad eccezione degli ingredienti non richiesti e rispettare le grammature previste. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni in materiale plastico termosigillato idoneo al contatto con gli alimenti e con etichettatura a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

FOCACCIA PLURIPORZIONE O MONOPORZIONE (*prodotta da panificio/panifici/forno artigianale*)

La focaccia pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. In caso di monoporzione la confezione sarà in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti termosigillato. Le confezioni di focaccia dovranno essere etichettate a norma di legge. Dovranno essere consumate nello stesso giorno di consegna.

CRACKERS – FETTE BISCOTTATE – GALLETTE DI RISO E/O ALTRI CEREALI

Devono essere.

- preconfezionati,

- preparati con cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, senza sale aggiunto.

BISCOTTI

I biscotti nella varietà secchi e frollini possono contenere i seguenti ingredienti: farine di grano tenero tipo 0 o 00 o integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, miele o concentrati di frutta, burro, uova, latte, privi di additivi, coloranti e aromi.

Dovrà essere fornita una gamma di almeno quattro tipologie di biscotti da somministrare, a rotazione, nel corso dell'anno scolastico.

PANDORO, PANETTONE E COLOMBA (PER OCCASIONI SPECIALI)

Devono avere le caratteristiche e le composizioni definite con il Decreto del 22 luglio 2005 adottato congiuntamente dai Ministeri delle Attività Produttive e delle Politiche Agricole e Forestali.

Possono essere richiesti anche panettone e colomba senza canditi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine, vegan,...)

Prima della fornitura dovrà essere sottoposta al Comune, per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

CHIACCHIERE

Devono essere prodotte secondo la buona tecnica pasticceria, cotte al forno senza l'aggiunta di additivi, coloranti ed aromi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine, vegan...).

Prima della fornitura dovrà essere sottoposta al Comune, per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

ALTRI PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI E PRODOTTI DA FORNO

Devono essere preparati:

- con impiego di farina di grano tenero di tipo "0", "00", integrale;
- senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti;
- con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie;
- senza impiego di margarine, grassi idrogenati, olio di palma, olio di cocco e strutto.

I grassi impiegati possono essere: olio di oliva, arachidi, mais, girasole, soia e burro.

FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Bramata per polenta, ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni. La polenta deve essere preparata in loco.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011.

MAIS IN SCATOLA AL NATURALE

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal Reg. CE 1169/2011, non devono presentare difetti e devono possedere tutti i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30/4/62 e D.M. 21/3/73 con successive modificazioni.

FARINA TIPO "00" o "0" o INTEGRALE

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da DDL 1169/2011.

Di grano tenero di tipo "0" o "00" o integrale, rispondente ai requisiti del DPR n°187/2001 capo I. Le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti o rotture. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE.

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- ripieno di verdura e latticini, esenti da additivi alimentari (coloranti, conservanti e glutammato monosodico).
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato dal Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

SFOGLIA PER LASAGNE. La sfoglia di pasta all'uovo dovrà essere surgelata, priva di additivi, aromi e coloranti, con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale. Dovrà essere utilizzata, dopo scongelamento in frigorifero a 4°C, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Alla consegna dovrà avere un intervallo minimo dalla scadenza di 4 mesi. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

PASTA SFOGLIA SURGELATA Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti. Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "0", burro o olio, acqua, sale, eventualmente emulsionanti. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. L'etichettatura deve essere conforme al Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

GNOCCHI DI PATATE

Devono presentare le seguenti caratteristiche: • preparati con almeno il 60% di patate o il 70% di fiocchi di patate reidratate (purea) e senza l'aggiunta di additivi alimentari (coloranti e conservanti). • preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzzi di prodotto sfuso. • prodotti con buona tecnica di fabbricazione; • esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione. Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011. Sono da preferire del tipo senza uova, adatti anche ai soggetti allergici.

GNOCCHI DI SEMOLINO

In confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, senza aggiunta di additivi (coloranti e conservanti), preparati solo con semolato, latte, acqua o brodo, sale. Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011.

COUS-COUS PRECOTTO

Prodotto con farine di grano duro, indenne da parassiti e non devono contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura ai sensi del Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

RISO (È RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO NAZIONALE)

Per il servizio di ristorazione scolastica, è richiesto di tipo parboiled, da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti (ad es. Ribe, Gladio) e insalate di riso e non parboiled (ad es. per minestre). Se non parboiled, deve essere delle migliori qualità, Carnaroli o Arborio o Roma o Baldo o S. Andrea, leale, pulito, secco, sano e senza odori.

L'utilizzo di riso *Thaibonnet* e *Lungo B* è permesso per la sola preparazione di insalate di riso/riso all'inglese. Il riso deve presentare le tolleranze dei difetti e le 14 caratteristiche consentite per le varietà di riso che hanno subito un trattamento idrotermico, corrispondenti all' allegato D, E ed F del Decreto 30 settembre 2016 Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

I grani cotti devono rimanere staccati tra loro, non incollarsi né spappolarsi, neppure dopo una lunga cottura. Il riso deve essere fornito in imballi sigillati di peso massimo pari a 5 kg, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice e confezionatrice. Sull'apposito cartellino assicurato da sigillo o sull'imballo devono essere indicati nell'ordine, con caratteri chiaramente leggibili:

- a) il gruppo di appartenenza;
- b) la varietà

c) la scadenza.

Il riso deve provenire dall'ultimo raccolto.

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

Sporadicamente, potrà essere richiesta la fornitura di riso integrale e/o parboiled integrale per la realizzazione di particolari preparazioni alimentari.

ORZO PERLATO

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.

La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi

FARRO DECORTICATO

Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.

La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

MIGLIO DECORTICATO

Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti.

La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.

La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

PINOLI (IN CONFEZIONI DA G 100)

Le caratteristiche richieste riguardano la conservazione in contenitori sigillati, meglio in sottovuoto in luogo asciutto. Il prodotto si deve presentare pulito ed esente da corpi estranei.

Assenza di insorgenza di muffe e marciumi.

Origine nazionale o comunitaria.

QUINOA

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc. ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

AMARANTO

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc. ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

LEGUMI SECCHI (È RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO NAZIONALE)

I legumi secchi richiesti (ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli).

Devono essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.

La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

L'olio extravergine richiesto sarà prodotto con olive da coltivazione nazionale, ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni e trattamenti chimici.

Il prodotto deve essere limpido, privo di impurità, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore, deve presentare caratteristiche consone all'età dell'utenza a cui il servizio è rivolto (sapore dolce e delicato), con colore caratteristico secondo la provenienza. Deve rispettare le prescrizioni previste dal Reg. (CE) n. 1019/2002 e succ. mod. con Reg. (CE) n. 182/2009.

Deve essere un olio giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione) ottenuto da olive dell'ultima campagna olearia (qualora il dato non sia indicato in etichetta, la ditta chiederà al produttore dichiarazione della campagna olearia del prodotto fornito), ottenuto da olive di raccolta e produzione nazionale; le caratteristiche bromatologiche devono corrispondere ai requisiti definiti da Reg. (CE) 1989/2003.

L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 g/100 g.

Il prodotto deve essere consegnato nei centri refezioni, in contenitori di vetro (bottiglie scure) sigillati da 0.50lt - 0.75lt - 1lt. Presso il Centro Cottura potranno essere utilizzate confezioni di vetro scuro o di metallo da 1 a 5 litri, dotate di un idoneo sistema di chiusura. Non è ammesso l'uso di contenitori in materiale plastico.

L'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo di piatti freddi e da consumare caldi (eventualmente utilizzabile anche per cotture al forno).

OLIO DI OLIVA

Da utilizzare esclusivamente per le cotture, eventualmente in sostituzione dell'olio extra vergine di oliva.

Dovrà avere le caratteristiche previste dal Reg. UE 61/2011 e lo stesso tipo di confezione prevista per quello di tipo extravergine.

Presso il Centro Cottura potranno essere utilizzate confezioni di vetro scuro o di metallo da 1 a 5 litri, dotate di un idoneo sistema di chiusura. Non è ammesso l'uso di contenitori in materiale plastico.

Al momento della consegna/utilizzo la vita residua deve essere di almeno 12 mesi.

OLIVE VERDI E NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto deve essere contenuto in vetro ed ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACCIUGHE SOTTO SALE, CAPPERI SOTTO SALE

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACETO BIANCO

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12/02/1965, n. 162 (convertito con modificazione nella Legge 739/70).

Deve avere acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino.

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal DPR 12/02/1965, n. 162.

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

ACETO MELE

L'aceto di mele richiesto dovrà essere ottenuto dalle mele intere. Dovrà avere aroma leggermente fruttato ed agrodolce. Dovrà essere fornito in bottiglie in vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito. Prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Realizzato secondo disciplinare di produzione, potrà eventualmente contenere una minima parte di caramello (massimo 2%) per la stabilizzazione colorimetrica; la presenza di caramello dovrà essere indicata in etichetta.

Dovrà essere fornito in bottiglie in vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito. Prodotto confezionato secondo la normativa vigente.

SALE FINO E GROSSO

Dovrà essere fornito iodurato/iodato.

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale. Deve essere fornito in confezioni da kg 1.

ZUCCHERO

Si richiede zucchero semolato raffinato, in confezioni originali, integre ed a tenuta da kg 1. All'apertura non deve presentare alcuna impurità.

ZAFFERANO

Prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*.

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

Per le norme di tutela di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217/1936. Per la preparazione di risotti dovrà essere previsto l'impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.

SPEZIE ED AROMI

Si richiede maggiorana, noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice.

Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da g 100 e g 250, o inferiori. È vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico.

PESTO ALLA GENOVESE

Si richiede l'impiego di pesto fresco (ingredienti: basilico fresco, Parmigiano Reggiano/Grana Padano, Pecorino Sardo, pinoli nazionali, olio extra vergine di oliva, sale, eventuale aglio fresco), prodotto nello stesso giorno di consumo, o su autorizzazione del Comune, pesto confezionato in atmosfera modificata, in olio extravergine di oliva, privo di anacardi, esaltatori di sapidità e aromi. All'apertura non deve presentare odore e sapore anomali dovuti all'irrancidimento. Deve essere fornito in quantitativi tali da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzzi di prodotto sfuso. È vietato conservare il prodotto in rimanenza.

CARNI

CARNI BOVINE

Le carni devono provenire da allevamenti UE, preferibilmente italiani.

È ammessa la fornitura di carni bovine fresche refrigerate (non congelate né scongelate), confezionate sottovuoto, ricavate da quarti posteriori e anteriori di bovino adulto e dai busti e selle di vitellone, approntate secondo i tagli anatomici occorrenti al servizio.

Le carni delle migliori qualità, provenienti da carcasse di animali di età compresa tra 12 e 24 mesi (Vitellone – Bovino Adulto), dovranno essere in ottimo stato di conservazione e dovranno avere buona condizione di frollatura, scevra di indizi che denotino una frollatura eccessiva e una qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. Non dovranno presentare imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti ed i grassi di copertura non dovranno essere flaccidi. Le superfici interne (cavo pelvico e cavo peritoneale) non dovranno presentare patine oppure untuosità che conferiscano aspetto di carni vecchie.

I tagli

- devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE;
- devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

Parametri igienico sanitari:

- la carne deve essere esente da sostanze estrogeniche ed inibenti;
- il pH deve essere al massimo 5.8.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti:	
PREPARAZIONI	TAGLI
Polpette	Reale, spalla
Hamburger	Reale, spalla
Carne macinata - I pezzi da utilizzare arriveranno interi, dovendo essere macinati sul posto non prima di 24 ore dal consumo.	biancostato, reale, spalla, punta di petto
Bistecche	Scamone, controfiletto/fesa, girello

Ossibuchi	Geretto
Spezzatino	Reale, spalla
Brasato	Sottofesa
Cotolette	Noce, petto
Scaloppe	Noce, Scamone/fesa, fesa
Bollito	Cappello del prete, Reale
Arrosti	Reale, noce, fesone, punta, fesa, coscia, girello
Roast beef	Controfiletto

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Saranno respinte all'origine le carni confezionate sottovuoto quando all'interno della confezione l'eventuale liquido di sgocciolamento di colore rosa superi il 3% del peso netto del prodotto. Saranno respinte le carni confezionate sottovuoto quando presentino corpi estranei o quando il liquido di sgocciolamento (*bag drip*) sia molto abbondante e si presenti di colore bruno o di colore nero - verdastro con odore acre pungente della carne.

CARNI SUINE

Le carni devono provenire da allevamenti UE, preferibilmente italiani.

È ammesso l'impiego e la fornitura di carni suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto.

Parametri igienico sanitari:

- la carne deve essere esente da sostanze estrogene ed inibenti;
- il pH deve essere al massimo 6,2.

Il taglio anatomico dovrà essere "filone taglio Bologna" (carrè disossato senza scannello).

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 3%.

La carne di suino deve presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo/rosso, grasso di consistenza pastosa e di aspetto bianco lucido, con superficie di taglio asciutta.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

CARNI AVICUNICOLE

Le carni devono provenire da allevamenti italiani. A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

Tutti i prodotti avicoli dovranno essere conformi alle normative vigenti ed in particolare rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile" e successive modifiche.

È ammesso l'impiego e la fornitura di carni avicunicole fresche refrigerate con classe di appartenenza "A", sottovuoto.

È ammesso, per la carne con osso, l'impiego e la consegna in vaschette etichettate avvolte con film plastico. Saranno richiesti:

- fuselli e sopra cosce di pollo da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- petti di pollo senz'osso da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- fesa di tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi

La carne avicunicola dovrà essere priva di odori e sapori anomali, esenti da ecchimosi, grumi di sangue, da fratture e tagli o lacerazioni. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme.

I fuselli e le sopra cosce dovranno essere spennati, spiunti ed esenti da residui di peli.

L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

CARNI DI AGNELLO, CAPRETTO, CAVALLO

Le carni devono provenire da allevamenti UE, preferibilmente italiani.

Per particolari esigenze dietetiche, comprovate dal responsabile del servizio, l'azienda si impegna a fornire nelle quantità richieste e in tagli freschi le carni di cui sopra, ricavate da animali giovani e in ottimo stato di

salute. Non saranno accettate forniture di carni non confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata e mancanti dell'etichettatura obbligatoria.

SALUMI E PRODOTTI DEL SALUMIFICIO

PROSCIUTTO COTTO – Alta Qualità

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia suina intera nazionale e deve essere di “alta qualità” secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005 “disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria”.

I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine. E' vietato l'utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto.

La pezzatura media dovrà essere tra 6 e 8 kg. Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (*shelf life* residua) di almeno 3 mesi, per le pezzature intere, di almeno 15 giorni, per il prodotto pre-affettato.

PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma)

Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia fresca di suino con stagionatura non inferiore ai 12 mesi, (la data di produzione deducibile da contrassegno metallico in fascetta O.M. 14/02/68). È richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (Denominazione di Origine Protetta) che riporti il marchio di Consorzio di tutela. Il prosciutto crudo dovrà essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto. Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso. La carne dovrà avere buona consistenza, non salato, di sapore delicato e dolce. L'umidità deve essere compresa tra il 42 ed il 54%.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

La bresaola deve essere IGP (Indicazione Geografica Protetta), ottenuta dalla massa muscolare “punta d'anca” con caratteristiche organolettiche, chimico fisiche previste dal disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 23/12/1998. Il prodotto deve avere stagionatura di almeno 45 giorni, presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, superficiali e profondi, né odori e sapori sgradevoli.

Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera.

SALSICCIA (PRODOTTO NAZIONALE)

Prodotta in budello naturale, di aspetto esterno cilindrico, dovrà essere principalmente costituita da carne (preferibilmente spalla e coppa) e grasso suino e dovrà presentare colorazione esterna rosa e consistenza compatta. La legatura dovrà essere realizzata con spago.

L'aspetto interno dovrà presentare carni magre macinate grossolanamente, di colore rosso rubino e grasso di colore bianco.

L'odore dovrà essere tipico del prodotto, leggermente speziato, sapore delicato, non salato, non maro.

Dovrà essere previsto il consumo esclusivamente previa cottura.

TMC minimo 30 giorni, confezionata in ATP o in sottovuoto.

AFFETTATO 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 e glutammato monosodico, sono ammessi i seguenti ingredienti:

- fesa di tacchino almeno al 85%
- acqua
- sale
- aromi
- conservante: nitrito di sodio

Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (*shelf life* residua) di almeno 3 mesi, per le pezzature intere, di almeno 15 giorni, per il prodotto pre-affettato.

LIEVITO PER DOLCI E PIZZE

Lievito secco naturale composto da *Saccaromyces cerevisiae* attivi.

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

Il prodotto fornito deve essere privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici dovranno essere

- surgelati (il pesce surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti) in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto).
- forniti in conformità a quanto riportato nelle “indicazioni generali”, “elenco dei prodotti vietati” del presente documento.

Allo scongelamento i prodotti non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini.

Devono essere diliscati (i filetti dichiarati senza spine non devono presentare spine superiori a 5 mm). Si richiedono:

NOME COMUNE	NOME SCIENTIFICO	TIPOLOGIA FORNITURA
Sogliola	<i>Solea vulgaris</i>	filetti
Platessa	<i>Pleuronectes platessa</i>	filetti
Merluzzo/Nasello	<i>Pollachius virens</i> <i>Merluccius merluccius</i> <i>Merluccius hubbsi</i> <i>Macruronus magellanicus</i> <i>Merluccius senegalensis</i> <i>Merluccius capensis</i> <i>Gadus morhua morhua</i>	Filetti e tranci
Trota iridea	<i>Oncorhynchus mykiss</i> <i>Salmo gairdneri</i>	Filetti
Trota fario	<i>Salmo trutta morpha fario</i>	Filetti
Coregone	<i>Coregonus lavaretus</i>	Filetti
Cernia	<i>Polyprion americanus</i>	Filetti
Palombo	<i>Mustelus mustelus</i>	Tranci
Spatola	<i>Lepidopus caudatus</i>	filetti
Sugaro	<i>Trachurus mediterraneus</i>	filetti
Cicerello	<i>Gymnammodytes cicerelus</i>	Intero
Serra	<i>Pomatomus saltatrix</i>	Intero, tranci, filetti
Tonno alletterato	<i>Euthynnus alletteratus</i>	Tranci/filetti
Salmone	<i>Salmo salar</i>	Filetti
Sarde	<i>Sardina pilchardus</i>	Filetti
Gallinella australe	<i>Chelidonichthys kumu</i>	Filetti
Gallinella o Cappone	<i>Trigla lucerna</i>	Filetti
Spinarolo (Nocciolino)	<i>Squalus acanthias (Linneo)</i>	Intero e tranci

Deve essere in particolare dichiarata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), la zona di cattura, il lotto e la data di scadenza. La pezzatura deve essere omogenea e costante, la percentuale di glassatura deve essere dichiarata e non superare il 20%. Sono richieste confezioni da 1 kg, 5 kg, 10 kg.

BASTONCINI DI:

• FILETTI DI MERLUZZO

I bastoncini di filetti di merluzzo (quantità di merluzzo non inferiore al 60% del peso complessivo del prodotto), impanati surgelati (non prefritti), devono presentare le seguenti caratteristiche: - il prodotto deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare buone caratteristiche organolettiche. - consistenza della carne soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. - colore delle carni: bianco, assenza di colori estranei o macchie anomale. - odore caratteristico: assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole. - sapore caratteristico, privo di retrogusti. - forma a parallelepipedo, di pezzatura omogenea. - assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. - la panatura non deve presentare colorazioni brunastre; l'impasto deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco dal prodotto. Di consistenza croccante dopo la cottura. - idonei alla cottura al forno. - passati al metal detector (in confezionamento presso il produttore). Qualora non sia possibile reperire sul mercato prodotto non prefritto, sarà prevista la panatura e preparazione in loco.

• SALMONE I bastoncini di salmone (quantità di salmone non inferiore al 55% del peso complessivo del prodotto), impanati surgelati (non prefritti), devono presentare le seguenti caratteristiche: - il prodotto deve

essere in buono stato di conservazione. - Pezzatura uniforme, impanati in maniera omogenea, colorazione bruno dorata - Gusto specifico della specie (pesce), fresco, non sapore di olio di pesce. - Consistenza succosa, non acquosa (pangrattato granuloso e consistente) - assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. - idonei alla cottura al forno. - passati al metal detector (in confezionamento presso il produttore). Qualora non sia possibile reperire sul mercato prodotto non prefritto, sarà prevista la panatura e preparazione in loco (centro cottura) di filetti di salmone.

• TOTANO Ottenuti dalla lavorazione, del solo corpo, di molluschi di genere e specie *Dosidicus gigas* e *Illex argentinus*, spellati, tagliati, impanati surgelati (non prefritti). Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche minime: - di colore (bianco / giallo) e odore (non troppo pronunciato, assenza di note estranee) caratteristico.

- di sapore caratteristico, assenza retrogusti estranei.

- idonei alla cottura al forno.

- passati al metal detector (in confezionamento presso il produttore).

Qualora non sia possibile reperire sul mercato prodotto non prefritto, sarà prevista la panatura e preparazione in loco.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA/EXTRA VERGINE DI OLIVA/AL NATURALE

Si richiede tonno all'olio di oliva/olio extra vergine di oliva o al naturale, sia in confezioni monodose da 85 g e 120 g con sistema di apertura a strappo, che in confezioni da collettività (2 kg circa), prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative.

Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta ed uniforme (formato da pezzi interi, compatti, con scarse briciole e/o frammenti), non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie.

I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne.

LATTE E DERIVATI

LATTE FRESCO INTERO (È RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO E NAZIONALE)

Origine del latte: Italia.

Il latte deve essere intero, fresco, pastorizzato di Alta Qualità, così come definito dalla vigente normativa.

Sono richieste confezioni da litro o da mezzo litro.

Per diete particolari può essere richiesto latte fresco pastorizzato parzialmente scremato e scremato.

LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT (È RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO E NAZIONALE)

Origine del latte: Italia.

Per le preparazioni culinarie sarà richiesto latte a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) in confezioni da litro o mezzo litro.

Il prodotto deve avere, alla consegna, un intervallo minimo dalla scadenza di due mesi.

ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO

Per le diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte vaccino come ad esempio quello delattosato.

Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

LATTI NON VACCINI

Origine del latte: Italia.

Per diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte non vaccino quali latte di capra, di soia o altri.

Dovranno essere consegnati nelle confezioni di pezzatura minima presenti sul mercato.

YOGURT (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO E NAZIONALE)

Origine del latte: Italia.

Lo yogurt deve essere intero, contenente microrganismi specifici acidificanti vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo in numero non inferiore a 106/g, con acidità non inferiore a 0,8%. Dovrà essere fornito con o senza aggiunta di frutta, privo di additivi alimentari, coloranti ed aromi di sintesi. Le confezioni dovranno essere da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere almeno dieci giorni dalla data di scadenza.

Il prodotto dovrà avere un gusto tipico, odore e colore caratteristici con consistenza morbida e cremosa, omogeneo e senza separazione del siero.

YOGURT DI SOIA

Ingredienti: estratto di soia (70 % circa), zucchero, sciroppo di glucosio, olio vegetale emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (farina di semi di carrube, alginato di sodio, carragenina, gomma di guar), aromi.

BURRO

Le modalità di produzione (Origine del latte: Italia), la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme delle Leggi n. 1525 del 23 febbraio 1956, n. 202 del 13 maggio 1983 e n. 142 del 19 febbraio 1992, nonché dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e n. 1526 del 23 dicembre 1956 e s.m.

In particolare, il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni di colore sulla superficie. Non deve esserci crescita di muffe.

Non deve essere microbiologicamente contaminato.

In caso di richiesta, deve essere fornito un reperto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della L. n. 1526/1997 e il buono stato di conservazione.

Dovrà essere fornito in panetti da g 125, g 250 e g 500 con almeno 30 giorni di conservazione residui.

BUDINO

Il budino deve essere pastorizzato (NON sterilizzato, salvo diversa indicazione del Comune, del tipo da conservare in frigorifero a +4°C, fornito nei gusti cacao, nocciola, fior di latte, vaniglia e *creme caramel*. Le confezioni dovranno essere monodose da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere *shelf life* residua di almeno 10 giorni.

BUDINO DI RISO

Ingredienti: succo di mele (42% circa), acqua, purea di pere (21 % circa), riso (8,4% circa), addensante (gomma xanthano, agar-agar), sale marino, scorza di limone, *Aspergillus orizae*.

DESSERT (ad esclusione del “budino”, già precedentemente descritto)

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, da 80g / 100g.
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal Reg. UE 1169/2011.
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

FORMAGGI

I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa.

I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti.

Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta.

La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto non in confezioni integre.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

- *Parmigiano Reggiano DOP* (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura non può essere inferiore ai 18 mesi e deve essere rilevabile alla consegna ed ai controlli. Gli spicchi di Parmigiano dovranno avere la crosta con impressa la marchiatura tipica e devono essere confezionati secondo quanto previsto dal consorzio per la tutela del parmigiano reggiano.
Da utilizzarsi come condimento per primi piatti e come seconda portata. *Asiago DOP* (Denominazione di Origine Protetta), formaggio a pasta dura, deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.
- *Fontina DOP* (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.
- Tipo Fontina (*Fontal* di produzione nazionale): Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >45 % +/-3%.
- *Taleggio DOP* (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

- *Gorgonzola DOP* (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.
- *Pecorino Toscano fresco DOP* (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.
- *Pecorino Sardo dolce DOP* (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.
- *Caprino fresco*, prodotto caseario a base di latte di capra, con le seguenti caratteristiche organolettiche: odore di latte acido e di yogurt, sapore leggermente acido, non salato.
- *Emmenthal svizzero*, formaggio a pasta compatta, morbida, color giallo/burro, sapore delicato e caratteristico, occhiatura tipica, e priva di crepe esterne o rigonfiamenti, con una percentuale di grassi non inferiore.
- *Italico*, formaggio con pasta cremosa e compatta al taglio, di sapore dolce.
- *Montasio DOP*, formaggio con varie intensità aromatiche. Da fornirsi con stagionatura breve o media, tale da garantire pasta fresca o semidura.
- *Primo sale*, formaggio fresco tipo canestrato, ottenuto con latte intero vaccino. Pasta tenera, fine e di color bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.
- *Provolone Valpadana DOP*, formaggio semiduro a pasta filata, senza occhiatura o con occhiatura appena pronunciata; è tollerata una leggera sfogliatura. Di colore leggermente paglierino. È richiesta la fornitura di un prodotto di non più di 3 mesi di stagionatura (pasta dolce).
- *Mozzarella (prodotto nazionale)*, a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici. In pezzature da g 15, g 30 e g 50, in plurirazioni, da g 100, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g 1000 (in filoni, per la produzione della pizza). Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.
- *Crescenza*, formaggio fresco, molle, in confezioni da g 100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.
- *Robiola*, formaggio fresco, in confezioni da g 50-100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.
- *Formaggio spalmabile tipo Quark*, formaggio fresco, cremoso, a pasta molle, di sapore leggermente acidulo, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato toto. Esente da additivi. Il prodotto deve essere in confezioni da g50/g100, termo sigillate. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.
- *Ricotta*, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore e odori anomali. In confezioni da g 80, g 250, g. 1000. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Potrà essere richiesta la fornitura di ricotta stagionata.
- *Caciotta fresca*, formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato crudo. Formaggio fresco con stagionatura minima di 20 giorni, da consumarsi entro 1 mese dal suo ottenimento, a pasta molle, contiene un'elevata umidità. Il grasso minimo deve essere dal 30 al 45 % sulla s.s. - peso da 800 a 1200 gr.

GELATO

Dovranno essere forniti in confezione originali, in coppette da 50-70 grammi con cucchiaino a perdere, rispondente alla vigente normativa. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto dovrà avere un tempo di vita residuo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza. Lotto e data di scadenza dovranno essere riportati in modo evidente su ciascun imballo secondario. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di ghiaccio. Deve essere garantita la fornitura a rotazione di gusti diversi (esempio crema, cioccolato, fiori di panna, fragola).

CIOCCOLATO IN BARRETTA (prodotto del commercio Equo e Solidale)

Dovrà essere fornito cioccolato in monoporzione da g 20 circa nelle varietà "fondente" e "al latte", conforme alla vigente normativa. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto. Potrà essere richiesta crema di cioccolato spalmabile in monodose o in vasi.

OVETTI DI CIOCCOLATO per occasioni speciali

Dovranno essere forniti ovetti pasquali con sorpresa, del peso medio di g 30 circa, prodotti con cioccolato al latte. Il cioccolato e la sorpresa devono essere conformi alle vigenti normative. La sorpresa dovrà avere il marchio CE. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto.

UOVA

UOVA FRESCHE (È RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO)

Le uova devono essere di origine nazionale. La categoria di freschezza deve essere extra; le dimensioni devono essere L (minimo 63 grammi).

La consegna deve avvenire entro 5 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna.

Sono richieste per quelle preparazioni culinarie che richiedono sgusciatura dopo cottura e per quelle preparazioni che richiedono un quantitativo di uova massimo pari a 24.

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE (È RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO)

Per preparazioni culinarie che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti ovoprodotti pastorizzati in bottiglie in materiale plastico o in tetrabrick. Alla consegna il prodotto deve garantire ancora un residuo di conservazione di almeno 15 giorni.

E' vietata la conservazione di rimanenze di ovoprodotto in confezioni aperte.

CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti di provenienza italiana e km0.

Gennaio

- arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi, avocado Hass;
- broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.

Febbraio

- arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi;
- broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

Marzo

- arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi;
- aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci.

Aprile

- arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.
- aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle) cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci, tarassaco.

Maggio

- amarene, ciliegie, fragole, lampone, nespole;
- aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.

Giugno

- albicocche, amarene, anguria, ciliegie, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine;
- aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucchine.

Luglio

- albicocche, anguria, ciliegie, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina;
- aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, cavolo romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Agosto

- albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, nocciole, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina;
- bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

Settembre

- anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, mandorle, nocciole, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina;
- bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle) cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine.

Ottobre

- bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, melone, mele, melograno, noci, pere, uva;
- bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle) cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.

Novembre

- arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli;
- bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca.

Dicembre

- arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi, avocado Hass;
- Broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca.

Note:

o alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate;
o la fornitura di banane e ananas è da prevedersi in tutti i mesi dell'anno.

VERDURA FRESCA

Gli ortaggi allo stato fresco, qualora non forniti biologici dovranno essere di 1^a categoria. I prodotti hanno le seguenti caratteristiche:

- presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di maturazione naturale;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non devono presentare germogli;
- sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

Categorie merceologiche

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
Cipolle	I	Bulbi: non germogliati, di buona qualità resistenti e compatti, privi di stelo vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale, privi del ciuffo. Sono ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria, ma conformi a quelle della II. E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili
Porri	I	Buona qualità, la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale. Possono presentarsi leggeri difetti superficiali.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Carote Barbabietole	I	Le carote devono essere consistenti, cioè prive di segni di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute. Carote novelle e varietà piccole devono avere un calibro massimo di 40mm (150 gr. di peso). Per le carote a varietà di grande radice il calibro massimo è di 20mm (50 gr. di peso). Per le carote di I categoria sono ammessi i seguenti difetti: leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio, mancanza di una minima parte distale della radice	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Cavoli e verze	I	Torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie: taglio netto e nn comprendere alcuna parte della pianta. Devono essere compatti e ben chiusi secondo la varietà, devono essere esenti da danni causati da attacchi parassitari o lesioni	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Spinaci	I	Essere privi di stelo fiorifero, esenti da parassiti e da danni causati da gelo o da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità. Per gli spinaci in cespò, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Finocchi	I	Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base. Devono essere di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro minimo mm 60
Insalate	I	DOVRA' ESSERE DATA PREFERENZA ALLA SOMMINISTRAZIONE/UTILIZZO DI • LATTUGHE (cultivar <i>Lactuca sativa</i> L. <i>capitata</i> , lattuga a cappuccio, lattuga a cappuccio riccia "Iceberg"; <i>L. sativa</i> L. var. <i>longifolia</i> , lattuga romana; da incroci delle due varietà). <i>Qualora necessario, potranno inoltre essere impiegate</i> • INDIVIE RICCE (cultivar derivate da <i>Cichorium endivia</i> L. var. <i>crispa</i>).	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.

		<ul style="list-style-type: none"> • SCAROLE (cultivar da <i>Cichorium endivia</i> L. var. <i>latifolia</i>). • Radicchio 	
Sedani da coste	I	Essere di buona qualità, presentare forma regolare, esenti da malattie o attacchi parassitari su foglie o nervature principali. Nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. I sedani da coste sono classificati in: grossi (superiori a 800 gr.) medi (500-800 gr.) piccoli (150-800 gr.)
Pomodori	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma aspetto, sviluppo tipico della varietà ad esclusione dei frutti con la zona perpendicolare di consistenza e di colore anormale (dorso verde). Sono ammessi, come difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: pomodori tondi e costolati diam. Max 35 mm pomodori oblungi 30 mm
Peperoni	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, sviluppo e aspetto tipici della varietà, esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti intero.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Melanzane	I	Buona qualità, sufficientemente turgide, di forma, sviluppo tipiche della varietà con ammessi i seguenti difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature, leggera curvatura. Il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti integro.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Cavolfiori	I	Le infiorescenze devono presentarsi resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio. Le foglie, se presenti, devono avere aspetto fresco. Il prodotto deve essere di buona qualità. Sono ammessi: leggero difetto di forma, colorazione e sviluppo; leggerissima peluria.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Fagiolini	I	Facilmente spezzabili a mano, giovani e teneri, con semi poco sviluppati, i baccelli devono essere chiusi. Sono tollerati difetti di colorazione fili corti e poco resistenti.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro massimo finì 9 mm Cultivar richieste: anellino giallo; meraviglia di Venezia; verdi cilindrici

Piselli e fagioli	I	Con forma, colorazione e sviluppo tipici della varietà. Peduncolati, freschi e turgidi. Senza alterazioni di sorta con almeno 5 semi. I semi devono essere almeno a metà del loro sviluppo, senza averlo completato, devono essere ben formati, teneri e succosi, sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi, non devono risultare farinosi.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione per i piselli: diametro max finì 8,5 mm Cultivar richieste: oberon, alderman, mangiatutto, progress 9, laxton superbo, rondò, supremo Fagioli, cultivar richieste: borlotti, bianchi di spagna, cannellini
Patate	I	Morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. Per ogni tubero e un massimo di 270 gr. Selezionate per qualità e grammatura e ogni partita deve risultare di una sola cultivar, assenza di tracce di inverdimento erpicale, di germogliazione incipiente, di germogli filanti. Assenza di tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari. Devono risultare pulite. Non devono avere odori, o sapori particolari, avvertibili prima o dopo la cottura. Nessun trattamento anti-germinativo	

VERDURE SURGELATE

I sottoelencati prodotti (gli unici utilizzabili surgelati) avranno un uso limitato e solamente legato alla necessità di utilizzo “fuori stagione” o su specifica autorizzazione dell’A.C., in caso di temporanea mancata reperibilità sul mercato:

- > fagiolini fini/finissimi;
- > spinaci;
- > bietta;
- > minestrone surgelato (devono essere specificate, da parte del fornitore, le verdure che compongono il minestrone: almeno 10 verdure diverse con indicazione della loro percentuale in peso);
- > piselli (tutti i legumi).

I prodotti dovranno essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione e/o per la congelazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o corpi estranei.

In particolare, i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

FRUTTA FRESCA

Se non fornita biologica, dovrà appartenere alle categorie commerciali prima (1^a) ed extra ed inoltre:

- > non dovrà essere di provenienza extra-comunitaria (Agricoltura non UE) in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione nazionale e CEE (Agricoltura UE)

- le banane dovranno essere biologiche e provenire dal mercato Equo e Solidale.
- gli ananas dovranno provenire dal mercato Equo e Solidale.
- tutti i frutti dovranno essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente.

Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

La frutta deve essere:

- di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- avere calibratura e grammatura pari a 130/150 g per pesche, mele, pere ed arance e di 60/70 g per mandarini, albicocche, prugne, etc.;
- presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione;
- aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione;
- essere priva di acqua di vegetazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti;
- privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
- privi di trattamenti superficiali.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;
- presenza di parassiti animali o vegetali;
- prodotti che hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione

Per la qualità commerciale della frutta si fa riferimento al Regolamento (CE) 1221/2008 e al Reg. (UE) 543/2011 e loro successive integrazioni e/o modificazioni:

Norme di commercializzazione prodotti ortofrutticoli Regolamento (UE) 543/2011	
<i>Norme generali</i> <i>(allegato I parte A)</i>	<i>Norme specifiche</i> <i>(allegato I parte B)</i>
Albicocche, meloni	Mele
Avocado	Agrumi
Prugne	Kiwi
Cocomeri	Pesche e pesche noci
Ciliegie	Pere
Nocciole in guscio, noci in guscio	Fragole
	Uva tavola

- Le mele devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione:
 - ✓ Renetta e Golden;
 - ✓ Red Delicious e Jonagold;
 - ✓ Golden Delicius;
 - ✓ Red Delicius;
 - ✓ Stark Delicius;
 - ✓ Rojal Gala
- Le pere devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: William, Abate, Kaiser (solo da cuocere), Conference;
- L'uva deve essere della varietà Regina e Italia a rotazione bianca e nera;
- Le arance devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Tarocco, Sanguinella, Moro, Navel;
- Le pesche devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione a pasta gialla, pasta bianca e pesche noce.

Frequenza fornitura (salvo diversa indicazione del Comune):

- le banane devono essere fornite per tutte le utenze una volta la settimana;
- fragole e ciliegie devono essere fornite a tutte le utenze almeno due volte al mese nell'arco della loro stagionalità;
- uva, albicocche, prugne, pesche, pesche noci, meloni ed angurie devono essere forniti settimanalmente nell'arco della loro stagionalità.

Il grado di maturazione della frutta deve essere quello previsto dalla normativa.

PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA

Prodotto composto unicamente da frutta senza zuccheri aggiunti né conservanti.

Deve essere fornito in vaschette monoporzionamento da 100g, con capsula di chiusura "easy peeling"; le vaschette dovranno essere in alluminio o in altro materiale plastico ad uso alimentare.

Aspetto: polpa raffinata (mela, mela/banana, pera, prugna, frutti di bosco, pesca);

Odore e colore: tipico della materia prima.

Il prodotto deve:

- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine; non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
- potersi conservare a temperatura ambiente.

SUCCHI DI FRUTTA (È RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO)

Il prodotto è quello definito dal D.Lgs. 21.05.2004 n. 151 e dai suoi allegati.

La percentuale di frutta deve essere del 100%, senza aggiunta di acqua e zuccheri.

Potrà essere richiesta la fornitura di prodotto a lunga conservazione e stabile a temperatura ambiente o prodotto fresco pastorizzato da conservarsi in regime di refrigerazione.

CONFETTURA DI FRUTTA (È RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO)

Deve essere fornita confettura extra, in confezioni in vetro con capsula a vite che garantisca l'igienicità della chiusura. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e translucida. L'aroma ed il sapore devono richiamare il frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti. I prodotti dovranno essere forniti in vasi da g 250. All'occorrenza potranno essere richieste confezioni monodose, sempre da g 25.

Sono richiesti i seguenti gusti, che dovranno essere forniti a rotazione mensile:

- albicocca,
- frutti di bosco,
- fragola,
- ciliegia,
- pesca.

THE/CAMOMILLA E TISANE

Qualora richiesti, dovranno essere forniti the, camomilla e tisane in bustine-filtro, privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.

Il the deve essere decaffeinato con le seguenti caratteristiche: non più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca.

La camomilla e le tisane devono essere composte da fiori interi o parte di essi.

MIELE

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Deve essere di acacia o millefiori.

Non deve contenere materie organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

Non deve presentare sapore ed odore estranei

Non aver iniziato un processo di fermentazione

Non essere sottoposto a trattamenti termici

Non presentare un'acidità modificata artificialmente

Non essere sottoposto a trattamenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine.

In etichetta dovranno essere riportate le seguenti informazioni:

- la denominazione di vendita
- la quantità netta o nominale
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o confezionatore o venditore;
- la dicitura di identificazione del lotto di produzione.
- l'indicazione del termine preferenziale di consumo;
- il Paese d'origine;

la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento (quando diverso dall'indirizzo del responsabile di commercializzazione già indicato in etichetta).

POMODORI PELATI

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 del 11.4.1975.

I pomodori impiegati devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.

Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 65% del peso netto.

I frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e dal Reg. UE 1169/2011.

PASSATA DI POMODORO

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e deve presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo. Non deve contenere bucce e semi.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 6%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto,
 - peso sgocciolato,
 - peso netto,
 - nome della ditta produttrice,
 - nome della ditta confezionatrice,
 - luogo di produzione,
 - ingredienti impiegati, in ordine decrescente,
 - data di scadenza,
- come da D.P.R. n. 327/80 e dal Reg. UE 1169/2011.

ACQUA MINERALE

L'acqua minerale, quando richiesta, deve essere fornita naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, e deve provenire da fonte/da stabilimento di imbottigliamento sito a non oltre 200km dal Comune. L'acqua deve essere fornita in bottiglie in PET da l 1,5 e da l 0,5. Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

Devono essere trasportate con automezzi chiusi che la proteggono da fonti di calore, luce ed intemperie.

Tra la data di imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi.

Non è consentito utilizzare bottiglie non sigillate.

VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO

Vino di pura uva, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le disposizioni normative vigenti in materia, confezionato in tetrapak da ml 250, e portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice con indicata la gradazione complessiva del vino.

PRODOTTI PER DIETE VEGANE

Devono essere forniti seitan e prodotti a base di seitan, tofu, al naturale e aromatizzato, bistecche di soia, polpette e hamburger vegetali (possono essere a base di legumi e/o soia), gelati, budini, latte, yogurt e panna di soia, cioccolato privo di burro anidro, farinata di ceci, crostata e biscotti privi di burro e uova, e tutto quanto si rende necessario per elaborare, nel corso dell'appalto, quanto richiesto dalla dieta vegana.

Devono essere di origine nazionale o comunitaria.

Sarà cura dell'Aggiudicatario garantire che tutti i prodotti forniti ed utilizzati per la produzione delle diete vegane siano privi di ingredienti provenienti dal regno animale (carne, pesce, uova, latte e derivati, miele, pappa reale, etc.)

Il Comune potrà richiedere la documentazione necessaria a certificare tali caratteristiche.

L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente.

ALIMENTI SENZA GLUTINE

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti (es. pane bianco senza glutine, farina per celiaci, biscotti al cioccolato e dolci per celiaci, base per pizza – pasta: spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, tagliatelle nido, lasagne) degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.

ALIMENTI SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE, ALIMENTI A BASE DI SOIA

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.

In aggiunta/sostituzione ai prodotti sopra riportati, il Comune potrà richiedere all'Aggiudicatario altri prodotti che dovranno essere forniti senza oneri aggiuntivi per il Comune.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Tutti gli imballaggi delle derrate alimentari, i contenitori, utensili vari e materiali a perdere devono rispondere al Reg. CE n. 1935/2004, al DPR 777/1982, all'art. 3 del D. Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108 ed al DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti ed integrazioni.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, tovaglie e tovagliette monoposto – l'aggiudicatario deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE) ed in ogni caso costituiti da cellulosa non sbiancata con marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure marchio PEFC o equivalenti.

Devono essere forniti/utilizzati i seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti:

- ☐ pellicola estensibile in materiale plastico;
- ☐ fogli in alluminio;
- ☐ carta da forno;
- ☐ carta oleata;
- ☐ rotolo carta *pulianto*;
- ☐ sacchetti carta vari formati;
- ☐ sacchetti materiale plastico vari formati;
- ☐ Tovaglioli bianchi a due veli dimensioni minime 33x33 in ovatta di cellulosa (privi di colorazioni e stampe);
- ☐ Tovaglia oleo ed idrorepellente plastificata riutilizzabile o in tessuto conforme ai CAM.
- ☐ Tovaglietta monoposto in carta (privi di colorazioni e stampe)

Il materiale monouso, da utilizzarsi, su richiesta, per particolari esigenze di servizio o in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive, dovrà essere in materiale biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 (l'Aggiudicatario Uva tavola dovrà fornire certificati di prodotto, in lingua italiana, che attestino la conformità a tale norma).

Dovranno essere forniti, a richiesta, i seguenti materiali monouso:

Piatti piani compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde;

Piatti fondi compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde;

Scodelle per minestra compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde;

Piatti per frutta compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde;

Bicchieri da 50 cc e da 200 cc, compatibili per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde;

Forchette compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi;

Cucchiari compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi;

Coltelli compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi;

Cucchiaini compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi;

Kit completo di posate e tovagliolo (in confezione da almeno 100 pezzi) aventi le stesse caratteristiche sopra descritte.

Le posate e i tovaglioli devono essere sigillati singolarmente e dovranno essere aperte dagli utenti.