

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME

SPECIFICHE TECNICHE

Disposizioni generali

Ferma restando la completa autonomia della Ditta fornitrice nella scelta delle fonti di approvvigionamento, essa assicura che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti saranno selezionati ed utilizzati nelle varie fasi garantendo il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria, ed assicurando un elevato standard di qualità nutrizionali. Tutti i prodotti alimentari richiesti dal Capitolato speciale d'appalto devono rispondere alla normativa generale in materia di categorie merceologiche vigente nell'ordinamento nazionale ed europeo.

Il Comune si riserva di chiedere all'Impresa l'utilizzo di ulteriori alimenti, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinari previste dal menù concordato e non inseriti nel presente allegato, previa indicazione delle caratteristiche merceologiche.

La Ditta fornitrice deve essere in possesso della certificazione del sistema qualità conforme alla normativa UNI EN ISO 9001 e deve garantire il rispetto dei requisiti del D.Lgs. n. 155/1997 sull'autocontrollo del rischio alimentare.

La qualità del pasto, confezionato e servito, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di *“qualità superiore”*.

Per *“qualità”* s'intende quell'igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- Precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- Corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- Etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 109/92 dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- Termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;
- Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera;
- Integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- Caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;
- Mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei, e in perfetto stato di manutenzione;
- Utilizzo di fornitori qualificati;
- Modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
- Fornitura regolare, a peso netto.

E' importante, quindi evitare di valutare il prezzo soltanto in relazione ai requisiti di qualità commerciale della merce (esempio aspetto esterno, calibro uniforme della frutta) e acquistare in seguito a una verifica completa dei parametri di qualità specifici per ciascuna derrata.

In aggiunta a quanto sopra specificato, la Ditta fornitrice dovrà garantire l'impiego di prodotti provenienti da culture biologiche in misura dichiarata in sede di gara, che comunque non sia inferiore al 70% per verdura, frutta, ortaggi e farine e 30% per pesce, carne e prodotti lattieri. Le banane e l'ananas saranno sempre provenienti da agricoltura biologica ovvero equo solidale. Sono altresì ammessi prodotti alimentari da filiera corta (Km 0 ovvero entro KM 150 come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017) e quelli IGP (Indicazione Geografica Protetta) e DOP (Denominazione di Origine Protetta).

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere anche successivamente l'incremento della quantità di prodotti provenienti da produzioni biologiche e di prodotti dotati di certificazioni di conformità (IGP, DOP, certificazioni di prodotto, ecc.) o di sostituzione di materie prime che migliorino la qualità complessiva del menù offerto.

Tutti gli alimenti utilizzati nella preparazione dei pasti rispondono alle vigenti leggi non contengono coloranti artificiali o naturalsimili, conservanti ed esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

Inoltre non contengono Organismi Geneticamente Modificati, i quali sono vietati. La Ditta fornitrice si fa carico di richiedere ai propri fornitori le opportune certificazioni.

La Ditta fornitrice si impegna a comunicare all'Amministrazione la presenza eventuale di allergeni secondo la classificazione della Direttiva CE 89/2003, quando la loro presenza non è ovvia nell'alimento (Per es. nella pasta è ovvia la presenza dell'allergene glutine, mentre non lo è nella passata di pomodoro). Ciò affinché l'Amministrazione Comunale sia in grado di fornire le appropriate informazioni ai genitori di bambini con problemi di intolleranze alimentari.

La frutta e la verdura dovranno essere ovunque possibile fresche e di stagione. Le tabelle di riferimento rispetto alla stagionalità della frutta e verdura sono indicate di seguito:

1) CEREALI

La pasta deve essere ottenuta con semola di grano duro ed acqua Cotta, deve mantenere la forma e presentare una buona consistenza, non deve spaccarsi, né spappolarsi o divenire colloso o intorpidire sensibilmente l'acqua. Cereali ammessi: orzo perlato e farro in grani decorticati.

Devono avere granella uniforme, integra e pulita, non presentare semi e sostanze estranee, muffe, attacchi di parassiti, inoltre non devono essere alterati per eccesso di umidità. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. Le granaglie perfettamente mature e non avariate per l'eccesso di umidità.

Come specificato dall'art. 15 bis del Capitolato speciale d'appalto, almeno il 70% deve avere origine biologica. Sono ammessi cereali provenienti da filiera corta (Km 0 – Km 150). I cereali devono essere utilizzati non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.

2) FARINA

Farina di grano tenero tipo "0", integrale, kamut e farro.

Farina prodotta e confezionata in Italia avente le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge, non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi.

È ammessa la farina di mais biologica, di filiera corta, ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità.

Qualora richiesto, deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine (Regolamento UE 828/2014).

Non deve contenere corpi estranei parassiti, presenza di muffe e non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento, non deve contenere additivi e residui di antiparassitari in quantità superiori ai limiti prescritti per legge. Non devono essere presenti additivi.

I prodotti devono essere utilizzati non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.

3) PANE

Panini prodotti con farina "0", integrale, kamut, farro, di pezzatura da 50, 60 e 80 gr dovrà essere prodotto fresco, ottenuto dalla lievitazione naturale di farina di grano tenero, senza aggiunta di grassi. I panini saranno consegnati confezionati singolarmente.

Il pane integrale sarà ottenuto con farine di esclusiva provenienza da agricoltura biologica.

4) PANGRATTATO

In confezioni da gr. 250 e da gr. 500.

Il pangrattato (o pane grattugiato) deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco proveniente dalla cottura di una pasta preparata con farina di grano tenero, acqua, lievito e/o sale. Il pane grattugiato deve avere odore gradevole, sapore buono. Il pangrattato deve essere confezionato a norma di legge. Come specificato dall'art. 15 bis del Capitolato speciale d'appalto, almeno il 70% deve avere origine biologica.

5) PASTA

Corrispondente per caratteristiche alle norme di legge che disciplinano la produzione e la vendita di tali tipi di alimenti. La pasta essiccata deve avere odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate. Il prodotto deve risultare indenne da materiali estranei di natura organica o inorganica, infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, inoltre non deve presentare difetti tipo: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria.

La pasta deve essere prodotta e confezionata in Italia, con grano duro biologico

La pasta dopo la cottura non deve presentarsi spappolata e/o spaccata, il peso ed il volume devono aumentare considerevolmente e l'acqua di cottura non deve risultare torbida o lattescente.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta, relativamente alle forme richieste dalle tabelle dietetiche, compresa la pasta di tipo 0, kamut, farro, compatibilmente con la gamma dei formati disponibili nel prodotto biologico.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento di requisiti igienici, per ogni tipo di pasta deve essere dichiarato esattamente il tempo di cottura. Il prodotto va utilizzato non oltre 6 mesi prima della data di scadenza. Non sono ammessi additivi.

6) RISO

È del tipo superfino, delle migliori qualità, fresco di pila, ben spogliato, pulito, ben secco, sano e senza odori. Come specificato dall'art. 15 bis del Capitolato speciale d'appalto, almeno il 70% deve avere origine biologica. Sono ammessi prodotti provenienti da filiera corta (Km 0 – Km 150).

È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

7) UOVA

Le uova utilizzate potranno essere alternativamente pastorizzate di uova intere o fresche di categoria qualitativa A e biologiche al 100%, come specificato dall'art. 15 bis del Capitolato speciale d'appalto, provenienti da allevamenti all'aperto. Il mangime è composto di alimenti biologici di origine controllata, prevalentemente mais e cereali.

La pezzatura di circa 60/65 gr. Le uova fresche dovranno riportare la data di confezionamento e dovranno essere utilizzate entro la settimana dalla data impressa.

Le uova fresche intere non devono subire nessun trattamento lavaggio preliminare allo stoccaggio, né di conservazione, né essere refrigerate in locali o impianti a temperature inferiori ai +5°C.

8) POLLO FRESCO (utilizzare solo cosce, sovracosce e petto)

I vari tipi di pollame dovranno essere sempre freschi classe A ai sensi del Regolamento C.E.E. 1906/90 esclusivamente allevati a terra ovvero allevati all'aperto. Il pollame deve provenire da allevamenti italiani, controllati e certificati provenienti da allevamenti a conduzione biologica secondo il Regolamento CE 2092/91. Come specificato dall'art. 15 bis del Capitolato speciale d'appalto, sono ammessi prodotti provenienti da filiera corta (Km 0 – Km 150). La carne deve essere accompagnata da tutta la documentazione necessaria a dare evidenza dei requisiti di qualità e della provenienza. Nei casi in cui ciò non sia possibile, a causa dell'impossibilità di reperimento sul mercato, la richiesta di deroga deve essere effettuata da parte della Ditta fornitrice all'Amministrazione Comunale che la sottoporrà all'attenzione dell'ufficio preposto della ASL locale.

Saranno sempre esclusi, perciò, e rifiutati i polli e i tacchini di qualità inferiore alla prima o che comunque, risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezioni sanitarie, esami di laboratorio, avariati, sofisticati o adulterati, o comunque non idonei dal punto di vista igienico-sanitario.

9) CARNI BOVINE E SUINE

Come specificato dall'art. 15 bis del Capitolato speciale d'appalto, le carni di origine biologica devono possedere come percentuale minima di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto almeno il 30%.

Inoltre la carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP, come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

9.1) Carni bovine fresche

Le carni utilizzate dovranno appartenere rispettivamente a vitelloni in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento nei seguenti tagli per il vitellone posteriore: rosetta, scannello, lucertolo, groppa, girello ed in pezzi anatomici. La carne dovrà essere porzionata, ripulita dalle aponeurosi, parti tendinee e grasso superfluo.

Per carni di vitellone si intendono le carni provenienti da bovini allevati in Italia, di cui sia disponibile la documentazione sulla rintracciabilità. Ogni qual volta sia possibile, la carne di vitellone deve provenire da allevamenti locali, controllati e certificati IGP (Indicazione Geografica Protetta) e provenire da allevamenti a conduzione biologica secondo il Regolamento CE 2092/91.

La carne deve essere accompagnata da tutta la documentazione necessaria a dare evidenza dei requisiti di qualità e della provenienza. Nei casi in cui ciò non sia possibile, a causa dell'impossibilità di reperimento sul mercato, la richiesta deve essere effettuata di deroga da parte della Ditta appaltante all'Amministrazione Comunale che metterà al corrente l'ufficio preposto della locale ASL.

Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto della presente fornitura si fa riferimento a quanto previsto dai regolamenti CEE n. 805/1968 e n. 1208/1981 e n. 2930/1981 e successive modificazioni che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, classi di conformazione e in classi di ingrassamento. Le carni bovine da fornirsi dovranno pertanto provenire da carcasse di animali maschi non castrati di età inferiore ai due anni categoria A oppure da animali femmine che non abbiano ancora partorito categoria E, classificate per la conformazione con le lettere della griglia CEE "U" o "R" e con stato di ingrassamento 2 (due). Le carni di bovino adulto devono provenire da animali macellati da non meno di 5 giorni, il disosso, la lavorazione ed il confezionamento dovranno essere effettuati entro 8-10 giorni dalla data di macellazione.

Le carni di bovino dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento in possesso di numero di riconoscimento CEE e essere carne di origine nazionale.

La carne di vitellone dovrà essere fresca, anche confezionata in sottovuoto o in atmosfera modificata, purché priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, fra cui la legge 3/2/1961 n. 4 riguardante il divieto di somministrazione di estrogeni negli animali le cui carni sono destinate all'alimentazione.

I pezzi da utilizzare per la carne macinata dovranno provenire dal quarto posteriore nei tagli sopracitati ed arriveranno interi dovendo essere macinati sul posto non prima di 24 h dal consumo.

Per nessun tipo di preparazione dovrà essere utilizzata carne pretagliata anche se confezionata sotto vuoto.

La carne macinata destinata alla preparazione di polpettine sarà prodotta al momento, presso lo stesso centro di cottura a partire da polpa di vitellone scelta.

9.2) Carni suine fresche

Sono utilizzati i seguenti tagli:

- carré;
- coscia disossata;
- lonza.

provenienti da suini allevati e macellati in Italia. Dovrà essere disponibile la documentazione attestante la sua rintracciabilità.

Per entrambi

Le carni dovranno essere di colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento, consistenti e non trasudanti liquidi. Devono essere né congelate, né scongelate, prive di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. Dovranno essere ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario e portare chiaro e visibile il timbro dell'effettuata visita sanitaria e conformi alle prescrizioni di cui alla Legge 19/4/1994 n. 286.

Le carni bovine e suine dovranno corrispondere alle caratteristiche qualitative sopra indicate e dovranno essere accompagnate da fotocopia del documento commerciale-sanitario di origine.

Saranno sempre escluse e rifiutate le carni di qualità inferiore o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito a perizia sanitaria ad analisi batteriologica, avariate, alterate.

Le carni dovranno essere di recente macellazione, in ottimo stato di conservazione e prive di qualunque odore sgradevole, con tutti i requisiti sopra indicati.

Alla consegna, i tagli di carne confezionati sottovuoto non dovranno aver superato 1/3 di vita commerciale. Sull'etichetta dovrà essere riportato il nome commerciale del taglio della carne.

In particolare le carni vengono utilizzate nei seguenti modi:

9.3 Bovino

Adulto: anteriore:
spalla e traversino si utilizzano per spezzatini, brasati e bolliti;
posteriore:
si utilizzano per bistecche, carpacci, roastbeef, ecc..

Vitello: anteriore:
spalla e traversino si utilizzano per arrosti, bocconcini;

posteriore:
paillard, scaloppine, cotolette alla milanese, saltimbocca alla romana, ecc.

Suino: lonza per arista, cotoletta alla milanese;
carré per braciola.

CARATTERISTICHE DEI TAGLI

- fesa o scannello
- noce per fettine
- scamone
- campanello
- fianchetto
- girello per arrosto
- copertina
- fesone di spalla
- girello di spalla
- sottofesa
- muscolo posteriore e anteriore
- petto o punta di petto
- pancia - per bollito e macinato
- sottoscala
- polpa di spalla
- cono
- taglio reale o costata

10) SALUMI

La merce deve essere di prima qualità, pronta al taglio e proviene da suini maturi. Tutte le carni ed i salumi, comunque lavorati, provengono da animali giovani, perfettamente sani e ben nutriti e devono indicare l'assenza di glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine (Regolamento UE 828/2014). I prodotti sono tassativamente esenti da sostanze coloranti.

10.1) Prosciutto crudo

Si presenta di colore rosato uniforme, di sapore dolce, non salato.

Il prosciutto richiesto, di primaria marca, deve avere una stagionatura di almeno 12 mesi e non superiore a 18. Il prosciutto dovrà essere di produzione nazionale, confezionato sottovuoto, purché questo ne consenta la sua totale rintracciabilità. Deve avere grasso duro, bianco e consistente. La proporzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido. Deve essere esente da polifosfati e non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine né di lattosio e proteine del latte, caseinati di calcio, proteine di soia e glutammati. Eventuali additivi dovranno essere dichiarati in etichetta e presenti in quantità consentite dalla normativa vigente. L'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole. Il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido.

Il prodotto deve essere identificato dal contrassegno ed etichettato secondo le modalità previste dalle norme vigenti e somministrato senza alterazioni o difetti di alcuna natura. Deve essere prodotto in stabilimento autorizzato ai sensi della normativa vigente. Il prosciutto deve essere possibilmente di filiera corta (Km 0 - Km 150).

Deve essere senza glutine, specificamente formulato per celiaci/intolleranti al glutine (Regolamento UE 828/2014).

10.2) Prosciutto cotto di prima qualità

Si presenta magro, ben prosciugato, morbido e succulento, compatto al taglio.

È ottenuto esclusivamente dalla coscia pressata, con giusta distribuzione di parti grasse e magre, ben pressate senza aree vuote, senza difetti esterni né interni. Deve avere carne di colore rosa chiaro, compatta e di sapore gradevole; grasso bianco, sodo e ben refilato; assenza di difetti interni ed esterni; essere esente da anomalie, anche lievi, di fabbricazione.

Deve avere grasso duro, bianco e consistente. La proporzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido. Deve essere esente da polifosfati e non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine né di lattosio e proteine del latte, caseinati di calcio, proteine di

soia e glutammati. Eventuali additivi dovranno essere dichiarati in etichetta e presenti in quantità consentite dalla normativa vigente. L'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole. Il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido. Deve essere senza glutine, specificamente formulato per celiaci/intolleranti al glutine (Regolamento UE 828/2014).

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

- acqua sul magro non superiore al 74%;
- umidità assoluta non superiore al 70% con tolleranza + 1 %;
- proteine 15-20 %;
- ceneri 2-2,5 %.

Deve essere prodotto in stabilimento autorizzato ai sensi del D.Lgs. del 30 dicembre 1992, n. 537 (attuazione della direttiva 92/5/CEE) e di produzione italiana nel rispetto di quanto stabilito dall'art. 15 bis del Capitolato speciale d'appalto.

10.3) Bresaola

Carne di manzo, salata ed essiccata. Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate dalla coscia bovina di età compresa tra i 2 e i 4 anni. Non deve presentare muffe o parassiti, né altri segni di degradazione. L'odore e il colore devono essere quelli tipici del prodotto che deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna matura.

La consistenza deve essere soda, senza zone in rammollimento. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto e adatto ad essere affettato. Il gusto non deve mai essere acido.

Non deve contenere additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità permesse dalla normativa vigente. Il taglio delle fette deve essere sottile, compatto e assente da fenditure.

La bresaola deve essere senza glutine, specificamente formulata per celiaci/intolleranti al glutine (Regolamento UE 828/2014).

10.4) Fesa di tacchino – Manzo stufato

La carne di manzo stufato deve essere carne di bovino, salmistrata e leggermente affumicata. Quanto alla fesa di tacchino, la percentuale di carne minima non può essere inferiore al 77%. Devono essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti". Le carni devono avere una consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato per il tacchino e di colore rosso bruno. Quanto al manzo, la fetta deve essere magra e dal colore rosso vivo, la carne deve avere consistenza compatta, odore gradevole, gusto semi-dolce.

Devono essere prodotti in stabilimento autorizzato ai sensi del D.Lgs. del 30 dicembre 1992, n. 537 (attuazione della direttiva 92/5/CEE) e di produzione italiana nel rispetto di quanto stabilito dall'art. 15 bis del Capitolato speciale d'appalto.

Devono essere senza polifosfati, glutine, glutammato e specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine (Regolamento UE 828/2014).

11) PESCE

Come da combinato disposto del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011, dell'Allegato 1 del D.M. del Mipaaf del 18 dicembre 2017, il pesce deve avere un'origine biologica che garantisca percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto pari ad almeno il 30%. Inoltre, il pesce deve provenire per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/2007 e relativi regolamenti attuativi o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Prodotti ittici surgelati

I prodotti ittici surgelati si presentano all'arrivo senza danneggiamenti per sbalzi di temperatura. Le confezioni devono essere tali da assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto, proteggerlo da contaminazioni batteriche nonché impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas.

Il pesce dovrà essere pescato nel rispetto dei criteri della certificazione M.S.C. - Marine Stewardship Council, che attestano che la zona di pesca da cui proviene il prodotto è gestita secondo modalità sostenibili. Il pesce dovrà essere surgelato all'origine, confezionato ed etichettato a norma del D.L. 27.1.1992.

Il prodotto dovrà pervenire da zone di produzione-confezione italiana o Paesi CEE; essere accuratamente privo di spine e lische, cartilagini, e pelle. Non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure avere subito fenomeni di scongelamento; deve pertanto corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati (C.M. n 81 del 21.9.78). Non deve contenere polifosfati.

La glassatura del pesce surgelato non dovrà essere superiore al 5% del peso totale.

Le confezioni devono essere consumate per intero, sicché non vengano conservate confezioni aperte.

Lo scongelamento del pesce, quando necessario, deve avvenire ad una temperatura non superiore a + 4°C. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Sono ammessi i seguenti tipi di pesce; filetti di platessa, nasello, merluzzo, halibut, bastoncini di merluzzo. Non potranno essere usate porzioni di pesce provenienti da ricompattazioni di polpa di pesce.

12) PRODOTTI ORTO-FRUTTICOLI

Potranno e dovranno essere usati solo prodotti provenienti da colture in Italia e nella stagione di produzione, da coltivazioni biologiche e da produzione a Km 0 ovvero Km 150 nel rispetto delle percentuali di cui all'art. 15 bis del Capitolato d'appalto. Lo stesso articolo pone con soglia minima di percentuale minima di prodotti ortofrutticoli biologici il 70%.

I prodotti dovranno essere di stagione, come indicato nella tabella contenuta nel "Calendario stagionalità: Frutta e Verdura" inserite nella parte generale, ad ogni fornitura dovrà apparire sistematicamente sui contenitori o sulle bolle di consegna la provenienza.

Si dovranno preferire prodotti provenienti da coltivazioni italiane biologiche e quindi provenienti da ditte iscritte regolarmente agli organismi di controllo ufficialmente autorizzate, con marchi riconosciuti di controllo per le produzioni di lotta integrata o di IGP.

Si preferiranno prodotti non coltivati in serra ad al punto giusto di maturazione (onde evitare la presenza di alti contenuti di nitrati).

Caratteristiche dei prodotti:

- essere di prima categoria e classificazione;
- essere di recente raccolta;
- deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varie;
- essere asciutti, senza aumento artificioso dell'acqua né trasudanti acqua di condensazione inseguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- essere puliti, privi di terra, di altri corpi e prodotti eterogenei;
- essere privi di residui di antiparassitari tossici ed essere privi di parassiti animali o vegetali, quindi indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici;
- essere giunti ad una naturale e completa maturazione fisiologica e commerciale;
- essere, le varie partite ordinate, omogenee ed uniformi e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica e provenienti dalla stessa zona di produzione;
- non presentare tracce di appassimento o comunque di alterazione anche iniziale ed avere un omogeneo grado di maturazione e di freschezza ed uniforme pezzatura;
- essere privi di parti non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie ad una breve conservazione;
- essere contenuti in imballaggi di legno o di altri materiali idonei al contatto con gli alimenti, solidamente costruiti a regola d'arte, puliti, asciutti e nuovi. Su ciascun imballaggio devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede della ditta confezionatrice;
- specie, varietà e origine del prodotto;
- categoria e classificazione (prima categoria)
- lotto di produzione.

L'ortofrutta da produzione biologica deve essere etichettata in conformità alla normativa del biologico.

Si sottolinea l'importanza che le aziende produttrici osservino i tempi di legge per gli intervalli tra trattamento e raccolta e che non vengano utilizzati per l'immagazzinamento altri metodi di conservazione oltre la bassa temperatura e l'umidità.

L'Amministrazione si riserva di effettuare campionamenti finalizzati al rilevamento di eventuali residui di pesticidi.

La conservazione delle derrate deve essere fatta unicamente in condizioni ottimali, di bassa temperatura e umidità, si da non pregiudicare le caratteristiche del prodotto al consumo.

I prodotti facilmente deperibili devono essere perfettamente freschi e senza traccia di alterazioni.

12.1) Verdure

Solo prodotte in Italia.

Tutte le verdure dovranno presentare le caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste; essere sana ed essere giunta ad una naturale e compiuta maturazione; essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei; essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie; essere priva di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso; essere esente da difetti o tare di qualsiasi origine, che possano alterare i caratteri organolettici della verdura stessa. Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti, tracce di antiparassitari o guasti prodotti da insetti o dalle loro larve.

Le patate dovranno essere assolutamente esenti da tracce verdi di solanina e da germogli.

Le verdure provenienti da agricoltura biologica dovranno essere accompagnate da certificazione dell'Organismo accreditato e dovranno essere confezionate in modo sigillato, ovvero non dovranno essere sfuse e saranno appropriatamente etichettate.

12.2) Verdure surgelate

L'utilizzo di verdure surgelate nel menù deve essere considerato eccezionale e di emergenza e devono rispondere ai requisiti delle verdure fresche (come ai punti 11) e 11.1)).

Il loro utilizzo deve essere preventivamente autorizzato dall'Amministrazione Comunale. Le confezioni contenenti tali verdure devono essere utilizzate per intero e non possono essere conservate confezioni aperte.

Non devono presentare dopo la cottura sapori, odori, colori anomali, cioè non caratteristici della specie.

Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Le carote, zucchine e cavolfiori devono essere in sezioni regolari. I piselli e i fagiolini devono esser interi, non rugosi in superficie, turgidi, ben formati. Gli spinaci devono essere in foglie intere, privi di stelo fiorifero, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie.

12.3) Vegetali conservati

Utilizzare preferibilmente i surgelati rispetto a tali prodotti, onde garantire l'igienicità e la qualità costante del prodotto (piselli, fagiolini, ceci, fagioli, lenticchie, ecc.).

Le confezioni sono quelle originali. Ogni confezione riporta un'etichetta con le seguenti indicazioni:

- il fabbricante;
- l'origine;
- il prodotto contenuto;
- il peso netto.

Rispondente ai requisiti del D.L. n. 109 del 27/01/1992 e D.L. n. 110 del 27/01/1992.

I mezzi utilizzati per il trasporto sono idonei secondo quanto previsto dal D.M. 15 giugno 1971.

Le singole confezioni hanno caratteristiche idonee ad assicurare il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

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

Gli ortaggi devono presentare le caratteristiche merceologiche tipiche della specie richiesta, essere di recente raccolta, di naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, privi di parti non direttamente utilizzabili. Devono essere esenti da qualsiasi difetto che possa, in qualche modo, alterarne i caratteri (gelo, parassiti, animali, ecc...).

Sulle etichette dovrà essere possibilmente specificato la zona di produzione del prodotto e non la semplice zona di inscatolamento industriale. Potranno essere usati solo prodotti italiani, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 15 bis del Capitolato speciale d'appalto.

12.4) Erbe e piante aromatiche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, alloro, origano, maggiorana, menta).

Devono essere costituite dai vegetali freschi o parti di essi, puliti e con un buon contenuto di oli eterici che ne conferiscono l'aroma caratteristico. Devono essere di recente raccolta, non essere avvizziti o con foglie gialle ed esenti da insetti. È richiesto che siano in ottimo stato di conservazione, senz'essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate, inoltre devono presentarsi pulite. È tollerata la presenza di parti di stelo.

12.5) Frutta

Tranne le banane e l'ananas, tutta la frutta dovrà essere di esclusiva produzione italiana nel pieno rispetto di quanto previsto dall'art. 15 bis del capitolato speciale d'appalto relativamente all'aspetto del biologico e della filiera corta. Deve essere somministrata solo quella di stagione.

La frutta dovrà essere esente da difetti, presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e delle varietà richieste, avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta per il pronto consumo, essere omogenea ed uniforme per specie e varietà, essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di vegetazione in conseguenza di ferite o per improvviso sbalzo termico dovuto alla permanenza del prodotto in cella frigorifera; non essere colpita da grandine, non essere stata danneggiata durante il trasporto.

Gli agrumi dovranno essere esenti da trattamenti di conservazione e lucidatura post raccolta.

La frutta proveniente da agricoltura biologica dovrà essere accompagnata da certificazione dell'Organismo accreditato e dovrà essere confezionata in modo sigillato, ovvero non dovrà essere sfusa. La frutta biologica dovrà essere etichettata a termini di legge.

Quando possibile dovrà essere privilegiata l'origine regionale della frutta.

Tutta la frutta, ad esclusione delle banane e degli agrumi dovrà essere preventivamente lavata ed asciugata.

Sono, esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione;
- presentano tracce visibili di guasti, appassimento ed abrasione;
- sono attaccati da parassiti animali o vegetali all'interno o all'esterno.

Gli imballaggi sono puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

12.6) Banana e Ananas

Le banane e l'ananas saranno sempre provenienti da agricoltura equo solidale provenienti da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo solidale, elaborato ed approvato da World Fair Trade Organization.

12.7) Frutta sciropata - macedonia di frutta

Alimento dolce e conservato a base di frutta fresca, successivamente sterilizzata, prodotta con l'utilizzo di frutti integri, meglio se privi di ammaccature o abrasioni, può essere conservata intera oppure dividendo il frutto a metà o tagliandolo in pezzi. Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio.

Non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

L'ananas sciropato deve inoltre essere:

- completamente decorticato;
- privo del nucleo centrale.

Di agricoltura prodotta e confezionata in Italia, nel rispetto della disposizione di cui all'art. 15 del Capitolato speciale d'appalto.

Deve soddisfare i requisiti previsti dalla normativa che disciplina la vendita e l'etichettatura di sostanze alimentari e bevande. È necessario specificare l'assenza di glutine e formulata per celiaci/intolleranti al glutine (Regolamento UE 828/2014).

12.8) Succhi di frutta e purea di frutta

Il succo di frutta è ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei frutti da cui provengono, ottenuto con succo di frutta concentrato mediante restituzione della proporzione di acqua estratta dal succo al momento della concentrazione. L'aggiunta di acqua deve garantire le qualità essenziali del succo.

Limitare assolutamente l'uso di alimenti e bevande formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio. Non possono contenere zuccheri aggiunti, zuccheri artificiali edulcoranti.

La purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati.

Entrambi i prodotti non devono presentare alcuna alterazione di sapore, odore o colore. La frutta presente deve essere almeno del 50%.

Provenienti da agricoltura biologica e di filiera italiana/corta.

Qualora richiesto, devono essere senza glutine, specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine (Regolamento UE 828/2014).

Dovrà essere specificato nella denominazione commerciale del prodotto il tipo di frutta contenuto nel prodotto stesso.

Sono ammesse le confezioni di tetrapak. Fondamentale che il sistema di imballaggio garantisca il mantenimento dei requisiti igienici.

12.9) Confeiture extra di frutta

(ciliegia, pesca, albicocca, prugna) In confezioni da gr. 450 c.a..

Per congettura extra di frutta deve intendersi la mescolanza, portata a consistenza appropriata, di zuccheri e di polpa e/o di purea di una sola specie di frutta oppure di due o più specie di frutta in quantità non inferiore a gr. 450/1000 di prodotto secondo la normativa vigente. Possibilmente senza l'aggiunta di pectina.

La congettura richiesta deve essere di frutta varia con contenuto di zuccheri non superiore al 55%, in confezioni riportanti sull'etichetta apposta sulle singole confezioni secondo la normativa vigente.

Deve risultare costituita da frutta intera o a pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida e con aroma, sapore, colore tipici del frutto di provenienza. Dall'esame organolettico non si deve riscontrare caramellizzazione degli zuccheri e conseguente imbrunimento con sapore di bruciato, cristallizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimento, presenza di noccioli interi o frammenti, presenza di foglie, insetti, vermi, sabbia o altro materiale estraneo. Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio.

Provenienti da agricoltura biologica e di filiera italiana.

Qualora richiesto, devono essere senza glutine, specificamente formulate per celiaci/intolleranti al glutine (Regolamento UE 828/2014).

13) LATTE E LATTICINI

Caratteristiche generali

I lattiero caseari devono essere prodotti con tecnologie adeguate, materie prime di buona qualità e rispondenti alle specifiche espresse dal D.P.R. del 14.01.1997, n. 54. Gli stabilimenti di trasformazione devono essere riconosciuti dal Ministero della Sanità ed identificati con il relativo numero di riconoscimento, in ottemperanza al D.P.R. n. 54/1997. Deve inoltre essere rispettata la normativa contenuta nella Legge n. 169/1989 (trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino), D.Lgs. n. 193/2007 (sicurezza alimentare), Regolamento CE n. 1234/2007 (organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli - regolamento unico OCM), Regolamento CEE n. 1898/87 (protezione della denominazione del latte e dei prodotti lattiero-caseari all'atto della loro commercializzazione), Legge n. 142/1992.

Tutti i prodotti devono essere di buona qualità sia dal punto di vista merceologico che da quello igienico-sanitario.

13.1) Latte

Il latte deve intendersi esclusivamente il prodotto con denominazione "*latte fresco pastorizzato*" o "*latte fresco pastorizzato di alta qualità*" secondo la legge del 03.05.1989 n. 169 e Circ. Reg. n. 21 del 16.11.1990, e D.L. 9.05.1991, n. 185. Dovrà riportare ben visibile sulla confezione la data di scadenza.

Viene definito "*latte fresco pastorizzato di alta qualità*" il latte che perviene crudo allo stabilimento di confezionamento e che, in loco, è sottoposto a un solo trattamento termico entro 48 ore dalla mungitura.

Colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole.

Il latte deve provenire da allevamenti conformi alla normativa europea e nazionale. Prodotto in stabilimenti che dispongono del manuale aziendale per la rintracciabilità del latte.

Il latte fresco pastorizzato di alta qualità si differenzia dagli altri tipi di latte pastorizzato per aver subito una pastorizzazione igienicamente sicura ma blanda a temperatura di circa 2°C inferiore a quella utilizzata per il latte fresco pastorizzato, inoltre, ha un tenore di sieroproteine di almeno il 15,5% (a differenza del 14% del latte fresco). Valgono anche per il latte fresco pastorizzato di alta qualità le norme relative ad etichettatura, scadenza e rintracciabilità previste per il latte fresco pastorizzato.

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

Deve provenire da filiera corta. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Prodotto da utilizzare non oltre 3 giorni dalla data di scadenza.

13.2) Yogurt

Latte coagulato per effetto di uno speciale fermento caratteristico, spesso zuccherato e aromatizzato con frutta e simili. Liquido e cremoso, di colore bianco-latte oppure tendente al colore del frutto che è stato aggiunto. Il sapore è gradevole e leggermente acidulo.

Il grasso deve essere superiore al 3.2 % sulla sostanza secca per lo yogurt intero e non maggiore all'1% per lo yogurt magro.

Limitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio, preferire quelli con zucchero d'uva. E' vietato l'uso di addensanti, pectina e gelificanti.

Il prodotto deve essere biologico al 100% (nel rispetto di quanto previsto dall'art. 15 bis del capitolato speciale d'appalto) con latte proveniente da animali allevati in Italia con metodi biologici.

Deve essere senza glutine, specificamente formulato per celiaci/intolleranti al glutine (Regolamento UE 828/2014).

Il prodotto non deve presentare segni di alterazione come grumi, coaguli, muffe, pellicole superficiali, perdita di sapore.

Il prodotto deve essere utilizzato non oltre 10 giorni prima della data di scadenza. Viene richiesto yogurt in confezioni da gr. 125.

La confezione non deve presentare: rigonfiamenti e protuberanze, derivanti dalla presenza di gas di microrganismi alterati, ammaccature che deprimono il contenuto stesso.

13.3) Burro

Il burro deve essere di prima qualità e di origine nazionale, ottenuto dalla centrifugazione della crema di latte vaccino pastorizzato: non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee, o di qualsiasi natura, di additivi, privo quindi di difetti che alterino il sapore, l'odore e l'aspetto. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Deve essere biologico ovvero di filiera corta dalla materia prima fino al prodotto finito.

E' escluso l'impiego di margarina e di qualsiasi tipo di formaggio fuso, incluse le sottilette.

13.4) Gelati

La fornitura deve essere costituita da gelati in confezione originale, quali esempio: coppa gelato, biscotto ai gusti panna, cacao, vaniglia, amarena. Evitare l'uso di alimenti formulati con fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio. Devono essere allestiti secondo le buone prassi igienico sanitarie (GMP). Devono essere di formulazione semplice, in cui. Non devono contenere edulcoranti ed è ammesso il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale Devono essere di filiera italiana.

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, nè con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

13.5) Tofu e formaggio di soia biologico

Il tofu si ottiene per precipitazione delle proteine del latte di soia e deve avere aspetto simile ai formaggi freschi e molli, essere fresco e confezionato sotto vuoto.

- tofu biologico fresco delicato
- tofu biologico aromatizzato al basilico o alle olive (per i piatti freddi)
- tofu biologico arricchito con erbe aromatiche in generale (per i piatti freddi)

Deve essere biologico e derivare da soia non geneticamente modificata e di filiera italiana, soia coltivata in Italia, prodotto e confezionato in Italia. Deve essere senza glutine, specificamente formulati per celiaci/intolleranti al glutine (Regolamento UE 828/2014).

La confezione deve riportare in etichetta il nome del produttore, gli ingredienti, la data di scadenza del prodotto.

13.6) Formaggi

La classificazione dei formaggi viene effettuata in base a caratteristiche come l'origine, il tempo di stagionatura o la percentuale di grassi o di acqua. Altri elementi sono la razza dell'animale e il trattamento subito dal latte (crudo, pastorizzato, intero, scremato).

Non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause, muffe e marcescente o larve di insetti. Assenza di colorazioni o altri difetti, non deve esalare odori anomali; gusto e consistenza caratteristici.

I formaggi devono essere di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto.

Devono essere ottenuti mediante la coagulazione di latte fresco, senza aggiunta di sostanze estranee al latte quali ad esempio: farine, patate, fecola ecc., al fine di ottenere o migliorare odori e sapori.

È necessario che vengano garantite le seguenti caratteristiche:

- di filiera italiana.
- prodotti da puro latte vaccino, caprino e ovino fresco italiano;
- indicare la data di scadenza;
- provenienza, e se d'origine seguendo quanto disposto dal DPR del 22 settembre 1981.

Come specificato dall'art. 15 bis del Capitolato speciale d'appalto, almeno il 30% dei prodotti lattieri deve avere origine biologica. Sono ammessi prodotti provenienti da filiera corta (Km 0 – Km 150).

I formaggi devono essere in confezioni chiuse, avvolti in carta o in altri materiali e contenitori prescritti per legge e che garantiscano il non inquinamento e/o alterazioni del prodotto tale da modificare le caratteristiche organolettiche.

Sono ammessi, a titolo indicativo, le seguenti tipologie di formaggi:

- **Crescenza/stracchino;**
- **Fiordilatte;**
- **Fontina DOP;**
- **Formaggio Tipo grama di filiera piemontese;**
- **Grana Padano D.O.P. di filiera corta;**
- **Parmigiano Reggiano**
- **Primo sale;**
- **Ricotta;**
- **Robiola DOP;**
- **Taleggio DOP;**
- **Toma;**
- **Tomino.**

14) CONSERVE E CONFETTURE

Le conserve alimentari da somministrare sono le seguenti: passata di pomodoro, pomodori pelati.

Per tutti i prodotti deve essere indicato il peso lordo, il peso netto ed il peso sgocciolato relativi alle confezioni; in particolare devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

14.1) Passata di pomodoro - Solo produzione italiana

In confezioni di vetro da gr. 700.

La passata di pomodoro deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto dal pomodoro sano e maturo ed essere priva di odore e sapore estranei e tutte le altre caratteristiche riportate al riguardo dei pomodori pelati; deve essere consegnata in bottiglie di vetro in confezioni originali chiuse, munito di sigillo ed etichettate a norma; deve possedere tutti i requisiti previsti secondo la normativa vigente. Il prodotto può essere addizionato con cloruro di sodio in misura non superiore al 10% del residuo secco e qualche foglia di basilico, naturalmente dichiarati in etichetta.

14.2) Pomodori pelati di qualità superiore

In confezioni da gr. 2650 ed in confezioni da gr. 850.

Per pomodori di qualità superiore si intendono pomodori di tipo lungo privati della buccia, ottenuti dal frutto fresco, maturo e ben lavato secondo la normativa vigente e possedere i seguenti requisiti

- colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo;
- colore e sapore tipici;
- privi di larve, parassiti, macchie necrotiche interessanti la polpa o altri marciumi;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore del 60% del prodotto netto;
- residuo secco, al netto del sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- non contenere bucce, peduncoli, impurità minerali o di qualsiasi genere, muffe.

Le confezioni richieste devono essere rispondenti secondo la normativa vigente ed essere confezionate in latte di banda stagnata in stato di perfetta conservazione (senza ruggine, ammaccature). I pomodori pelati devono essere immersi in liquido di governo, di sapore ed odore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi, aventi tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi.

Solo pomodori di produzione italiana.

15) PESTO

Il pesto confezionato deve essere di produzione biologica industriale e di filiera italiana. Qualora richiesto deve essere senza glutine, specificamente formulato per celiaci/intolleranti al glutine (Regolamento UE 828/2014). Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore.

Ingredienti: basilico, olio extra vergine di oliva, grana padano D.O.P. e/o parmigiano reggiano D.O.P. e/o pecorino, pinoli e/o noci e/o anacardi.

16) OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Prodotto in Italia con olive italiane provenienti da coltivazioni biologiche ovvero da filiera corta.

L'olio di oliva vergine è l'olio ottenuto dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o fisici, utilizzando il calore per facilitarne l'estrazione in quantità tale da non causare alterazioni dell'olio stesso.

Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante estrazione con solventi chimici o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di esterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 gr ogni 100 grammi. L'olio extra vergine di oliva non deve aver subito manipolazioni e trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio.

Come unico grasso vegetale deve essere utilizzato olio extravergine di oliva. Questo dovrà essere certificato. La Ditta fornitrice dovrà essere in grado di fornire la certificazione del produttore. Le confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce o in contenitori in banda stagnata ai sensi del D.M. 18 febbraio 1984 che non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. Non sono ammesse bottiglie in plastica.

17) ACETO DI VINO/DI MELE in bottiglie da ml. 1000.

L'aceto di vino richiesto deve essere prodotto dalla fermentazione acetica dei vini (bianchi) e deve presentare:

- una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per cento millilitri;
- un quantitativo di alcol non superiore all'1,5% in volume secondo la normativa vigente

L'aceto di mele è prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela attraverso il processo di acidificazione. Deve essere confezionato in bottiglie di vetro, munite di contrassegno statale di garanzia, applicato in modo tale da impedire che il contenuto possa essere alterato senza la rottura del contrassegno stesso secondo la normativa vigente. L'aceto, all'analisi organolettica o chimica o microscopica, non deve risultare alterato per malattia o in ogni modo avariato o difettoso per odori e/o sapori anormali o infestato da parassiti.

18) SALE MARINO IODATO – SALE INTEGRALE (fino e grosso) in confezioni da gr. 1000.

Il sale marino richiesto deve essere ottenuto dall'acqua del mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile mediante evaporazione solare.

Deve essere di filiera italiana. Per il condimento a crudo (insalate crude e/o cotte) si richiede l'utilizzo di sale marino integrale (iodato).

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei e assente da qualsiasi additivo. Deve essere completamente avvolto nell'imballaggio.

19) SPEZIE ED AROMI

(Basilico, Salvia, Noce moscata, Origano, ecc.) in confezioni da gr. 10 c.a. ed in confezioni da gr. 80 c.a.

Devono essere ottenuti da parti di vegetali (foglie) essiccate o semi del frutto sgusciati, frutti, radici, cortecce in buono stato di genuinità e purezza, senza aggiunta di sostanze estranee e possedere le caratteristiche tipiche del prodotto. Non devono presentare tracce di muffe e odori sgradevoli. Non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

Le spezie vanno consumate dopo l'essiccazione o dopo una lavorazione della materia prima.

20) LIEVITO PER PIZZA/FOCACCE/DOLCI

20.1) Lievito di birra

In confezioni da gr. 25.

Il lievito di birra, costituito da varie specie di *Saccharomyces*, deve essere consegnato nel rispetto delle caratteristiche tipiche del prodotto ed idoneo all'utilizzo cui è destinato. Il prodotto non deve presentare alterazioni di varia natura, presenza di muffe o di colore brunoastro.

20.2) Lieviti chimici

(Polveri Lieviti) In confezioni da gr. 17 c.a. ed in confezioni da gr. 34 c.a..

Devono essere ottenuti dalla miscela di sostanze basiche (bicarbonato di sodio e carbonato di ammonio), oppure da sostanze acide (fosfato monocalcico, tartrato acido di potassio, acido tartarico, acido citrico), oppure da amidi modificati, oppure da aromi naturali o artificiali, miscelati fra loro secondo la normativa vigente. Le polveri lieviti devono corrispondere alle caratteristiche chimico fisiche e di purezza previste ed essere consegnate nel rispetto delle disposizioni legislative vigenti.

21) DOLCIFICANTI

21.1) MIELE DI NETTARE Solo produzione biologica italiana

In confezioni da gr. 500 ed in confezioni da gr. 1000.

Prodotto dalle api domestiche dal nettare dei fiori (miele di nettare) e da esse trasformato, combinato. Tale prodotto deve essere fluido e possedere le seguenti caratteristiche:

- tenore di zucchero invertito non inferiore al 65%;
- tenore di acqua non superiore al 21 %;
- tenore di saccarosio non superiore al 5%;
- tenore di sostanze solubili in acqua non superiore allo 0,1%;
- tenore di sostanze minerali (ceneri) non superiore allo 0,6%;
- acidità non superiore a 40 meq. per chilo.

Il miele richiesto, appartiene a varietà Millefiori e deve essere consegnato in confezioni originali chiuse (contenitori di vetro) munite di sigillo ed etichettate secondo la normativa vigente. Al miele non deve essere aggiunta alcuna materia organica ed inorganica estranea alla sua composizione.

Il prodotto non deve presentare sapore ed odore estranei, presenza di muffe ed insetti; non deve avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente, presentare un'acidità modificata artificialmente, essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano distrutti o resi in gran parte inattivi, essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendono impossibile la determinazione dell'origine. **Non devono** essere presenti residui di antibiotici o sostanze inibenti in genere.

Sull'etichetta deve essere indicata:

- a) denominazione "miele", seguita da una indicazione inerente all'origine floreale (millefiori compreso) ed eventualmente all'origine territoriale;
- b) quantità netta o nominale;
- c) il nome o la ragione sociale del produttore o del confezionatore;
- d) numero di lotto;
- e) termine minimo di conservazione.

21.2) ZUCCHERO RAFFINATO E/O DI CANNA (EQUOSOLIDALE)

In confezioni da gr. 1000, lo zucchero è ottenuto dalla barbabietola da zucchero.

Zucchero bianco o raffinato: saccarosio depurato e cristallizzato.

Zucchero di canna ottenuto da sfibratura e macinazione della canna da zucchero. Non deve presentare

Lo zucchero richiesto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione ed avere cristalli minuti. Non deve presentare impurità o residui di insetti, aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche estranee, alla sua composizione, di qualsiasi natura, contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate.

In conformità a quanto disposto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011, e riprodotto dall'art. 15 bis del Capitolato speciale d'appalto, lo zucchero deve provenire da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo solidale, elaborato ed approvato da World Fair Trade Organization.

22) CACAO IN POLVERE (EQUOSOLIDALE) in confezioni da gr. 250 c.a.

Il cacao richiesto, si intende ottenuto dai semi di cacao di qualità sana, leale e mercantile, che con procedimento meccanico siano stati trasformati in polvere contenente almeno il 20% di burro di cacao (in percentuale sulla sostanza secca) ed il massimo del 9% di acqua secondo la normativa vigente). Il cacao così ottenuto deve essere privo di germi o di qualsiasi altro prodotto residuo dall'estrazione del burro di cacao effettuata con solventi.

In conformità a quanto disposto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011, e riprodotto dall'art. 15 bis del Capitolato speciale d'appalto, il cacao deve provenire da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo solidale, elaborato ed approvato da World Fair Trade Organization.

23) ORZO SOLUBILE (EQUOSOLIDALE) in confezioni da gr. 120 e da gr. 200.

L'orzo solubile richiesto deve essere ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto. Deve essere costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dell'orzo senza aggiunta di altre sostanze di qualsiasi genere. La quantità di orzo da adoperare nella preparazione del prodotto solubile, non deve essere inferiore a gr. 3000 per 1000 di prodotto finito e non deve contenere più del 4% in peso di acqua

24) CAMOMILLA in confezioni da 18 filtri.

La camomilla richiesta deve essere ottenuta dalle infiorescenze essiccate di camomilla (*Matricaria Chamomilla*), contenenti almeno lo 0,04% di olio essenziale secondo la normativa vigente). L'etichettatura della camomilla comporta l'obbligo della indicazione del tipo di camomilla impiegata, la quale deve possedere tutte le caratteristiche tipiche del prodotto. Deve essere consegnata in piccoli pacchetti (filtri) di tessuto rado o di carta porosa con filo che consenta di immergerli per fare l'infuso. I filtri devono essere preparati conformemente secondo la normativa vigente.

25) THE' in confezioni da 20 filtri ed in confezioni da 50 filtri.

Il thé richiesto deve essere il prodotto ottenuto dalle foglie essiccate di varie specie di teacee (*Assamica*, *Sinensis* ...) e deve presentare le caratteristiche tipiche del prodotto secondo la normativa vigente. Deve essere consegnato in piccoli pacchetti (filtri) di tessuto rado o di carta porosa con filo che consenta di immergerli per fare l'infuso. I filtri devono essere preparati conformemente a quanto disposto dalle norme di legge in materia. Il thé non deve essere colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o di altre piante o con materie minerali; non deve essere ricavato da thé anche parzialmente esaurito od avariato, ossia non deve essere sofisticato o alterato secondo la normativa vigente.

26) BUDINO

Il budino deve essere prodotti e confezionati in Italia, prodotto con latte italiano per mezzo di trattamenti termici tipo UHT. Conservato in contenitori sigillati. Non sono ammessi ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. Deve essere privo di corpi estranei, non avere odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Limitare la presenza di fruttosio e sciroppi di mais ad alto contenuto di fruttosio.

Deve essere senza glutine, specificamente formulato per celiaci/intolleranti al glutine (Regolamento UE 828/2014).