

– CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Si indicano di seguito le caratteristiche dei prodotti alimentari che formano oggetto della fornitura e che non possono in alcun modo essere costituiti da prodotti geneticamente modificati.

Inoltre, tenuto conto dell'art. 59 della L. 488/1999, la fornitura di frutta e verdura dovrà essere di qualità ed effettuata esclusivamente con prodotti coltivati e prodotti biologicamente. I prodotti biologici dovranno avere la seguente certificazione: "da agricoltura biologica- regime di controllo CEE" e l'indicazione dell'organismo di certificazione.

VERDURA E FRUTTA FRESCA

Le verdure devono essere fresche di stagione, pulite e selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Devono essere giunti a naturale e completa maturazione fisiologica e commerciale, privi di corpi estranei e inoltre non devono presentare tracce di alterazione e fermentazione anche incipienti. *La verdura mantiene le sue caratteristiche ottimali se consumata fresca; pertanto stabilire un adeguato piano di approvvigionamento che tenga conto del consumo è particolarmente importante per questa tipologia di prodotti* Piselli e fagiolini nel periodo di valenza del menù invernale saranno surgelati.

La ditta deve utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche:

- le carote devono essere fresche e di prima qualità, no devono essere germogliate né legnose, né biforcute e non devono avere odori o sapori estranei. Devono essere intere, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o altra sostanza;
- i piselli surgelati devono essere di qualità finissima;
- i fagiolini, anch'essi surgelati nel periodo invernale, devono essere di qualità finissima;
- gli spinaci, bietole ed erbe, devono essere freschi e di prima qualità, le foglie devono essere intere, di colore ed aspetto normale, in relazione alla varietà e all'epoca di raccolta, esenti da danni causati dal gelo, da parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto e la commestibilità. Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio. La terra e il terriccio, insetti e loro frammenti non devono essere presenti;
- le punte di asparagi, anche surgelate, devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate, devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- i porri, devono essere interi, di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce;
- i cavoli, verze, cavolfiori, devono essere interi, sani ed esenti da attacchi parassitari e crittogamici, freschi, senza foglie imbrattate, relativamente ai cavolfiori devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, devono essere di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio, sono esclusi da questa categoria quelli che presentano macchie, ammaccature o danni provocati dal gelo;
- le zucchine, intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati, tenere ma consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.
- la zucca, deve essere di forma allungata, fresca, al taglio l'epidermide deve apparire sottile e la polpa di colore giallo intenso, deve essere priva di odore e/o sapore estraneo;
- i finocchi devono essere di prima scelta senza gambo (senza fiamma) e con uno scarto, dopo la prima pulitura, non superiore al 10%;
- le patate devono essere di prima qualità, fornite prive di parti verdi e di germogli, vanno conservate in luoghi asciutti e ben ventilati;
- le melanzane devono essere intere, fresche, consistenti, sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- i cespi di insalata devono essere interi, freschi, sani, turgidi, privi di odore e sapore estranei, il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne,

esenti da danneggiamento provocato da parassiti animali, da difetti o malattie che ne pregiudichino la commestibilità, esenti da danni provocati da gelo, di colorazione normale in rapporto alla varietà;

- i pomodori devono essere interi e sani senza lesioni e alterazioni di origine parassitaria. La qualità prodotta deve tenere conto del tipo di utilizzo nelle preparazioni (es. per insalata, per sugo..);
- i peperoni dolci devono essere interi, freschi sani, privi di lesioni, esenti da bruciature prodotte dal sole, muniti di peduncolo, esenti da odori e/o sapori estranei;
- le piante aromatiche: aglio, cipolla, sedano, basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, devono essere fresche.

Le grammature delle verdure sopra citate sono da considerarsi al netto, pulite e mondare.

La frutta deve essere di stagione deve essere fresca e di buona qualità selezionata, giunta a naturale e completa maturazione, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, deve avere ben visibile l'etichettatura contenente l'indicazione del luogo di provenienza del prodotto.

- le arance devono essere del tipo "Tarocco", non trattate chimicamente;
- le clementine, i mandarini e i limoni devono essere di buona qualità, sani e privi di odori e sapori estranei, non sottoposti a trattamenti chimici;
- le albicocche, pesche, prugne, fragole e ciliegie di 1° categoria, sane senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria, sode e consistenti in relazione alle varietà, le ciliegie e le fragole devono essere provviste di peduncolo;
- i kiwi devono presentare buccia intera e punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.
- le mele devono essere del tipo "Stark Delicious" o "Golden Delicious";
- le pere devono essere del tipo "Conference", "William", "Passacrassana". Dalla fornitura deve essere escluso il tipo "Kaiser"
- l'uva da tavola deve essere del tipo "Italia" o "Regina"
- la banana deve avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali o da virus.
- il melone deve essere intero, sano, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazione tali da renderli inadatti al consumo, deve essere pulito, praticamente privo di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, praticamente esente da parassiti, consistente, privo di umidità esterna anormale, privo di odore e/o sapore estraneo. I meloni devono essere sufficientemente sviluppati e di maturità soddisfacente.
- l'anguria dovrà avere la polpa rosso brillante e zuccherina.

Si sottolinea che la fornitura di frutta deve essere la più varia possibile e che le banane devono essere proposte una volta alla settimana.

LEGUMI

devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei e dovranno avere conservazione non superiore ad un anno dalla data della raccolta. I legumi secchi dovranno:

- essere rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, lenticchie e ceci)
- essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

LATTICINI

Il formaggio da condimento deve essere di qualità "Grana Padano", deve essere prodotto da latte vaccino e la pasta deve presentare colore bianco paglierino, essere finemente granulosa, avere odore fragrante e delicato; i grassi sul secco non devono essere inferiori al 32%.

Il formaggio non deve presentare odori e sapori anomali o non corrispondenti al prodotto tipico. Deve essere stagionato da almeno 18 mesi e la ditta deve essere in possesso di dichiarazione attestante il tempo di stagionatura.

Il peso deve essere considerato al netto e privo di crosta.

Non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro, né presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro.

I formaggi non devono presentare alterazioni interne o esterne.

I formaggi devono riportare sulla confezione le seguenti informazioni: tipo del formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, eventuali additivi consentiti e aggiunti, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico – sanitarie).

Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto sopra, la ditta è tenuta a possedere e presentare, su richiesta degli interessati, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

I formaggi da taglio devono essere i seguenti: tipo Annabella, Crescenza, Mozzarella, Taleggio, Bel Paese, Primo Sale, Brie, Ricotta Piemontese, Leerdammer, Tomino.

Si ricorda che i suddetti formaggi devono essere forniti in alternanza e secondo le richieste di questa Civica Amministrazione.

La ricotta, ottenuta dal siero di latte vaccino, sottoposta a riscaldamento a 80° - 90°C con opportuna aggiunta di siero acido, deve essere fresca, morbida e di prima qualità. Non deve presentare sapore, odore e colorazione anomali, deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti, idonei al trasporto, conforme al D.M. 21/03/1973 e successive modifiche. Sulla confezione deve essere riportata la data di scadenza. E' richiesta nel solo periodo invernale.

Il latte per la colazione, la merenda e le preparazioni di cucina deve essere a lunga conservazione, intero pastorizzato e sterilizzato.

Il burro deve essere una crema ottenuta dal latte vaccino proveniente da vacche nazionali, pastorizzato ed il contenuto in materia grassa non deve essere inferiore all'80%. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere alterato e non deve avere odore rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Le modalità di produzione, la qualità merceologica devono rispettare le norme delle leggi del 23/12/56 n. 1526 e del 19/02/92 n. 142 e successive modifiche. Non è consentito l'uso di alcun tipo di conservante, ad esclusione del sale, né l'uso di coloranti. Il burro deve essere contenuto in involucri sigillati. Deve riportare sull'involucro la denominazione del prodotto, il peso netto, indicazione del confezionatore, il luogo di confezionamento e la data di scadenza.

Yogurt: con tale termine si indica quel prodotto liquido o semiliquido ottenuto in seguito a sviluppo nel latte di particolari micro-organismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni: lo yogurt deve essere naturale e di buona qualità, fornito in monoporzioni. Non deve contenere coloranti e conservanti ed i vasetti devono riportare ben stampigliata la data di scadenza; deve essere alla frutta in gusti assortiti. Inoltre deve essere trasportato e distribuito in conformità alle attuali norme legislative.

CARNI

Carni fresche refrigerate di bovino adulto: Le carni devono essere:

- ottenute in macelli e laboratori nazionali (impianti CEE) autorizzati ai sensi degli articoli 3 e 4 (relativi a prescrizioni generali e specifiche dei macelli, laboratori di sezionamento e depositi) del D.Lgs 286/94 e riconosciuti ai sensi dell'art. 13 del medesimo decreto;
- bollate ai sensi del D.M. 23/11/95, allegato A, Capitolo XI, punti 49 e 50;
- ottenute da bovini di razza piemontese iscritti al libro genealogico nazionale, allevati nella zona di produzione e devono avere un'età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi;
- ottenute da bovini provenienti da allevamenti in possesso dei seguenti requisiti: stabulazione libera, fissa e, eventualmente, allevamento con pascolo annuale o stagionale.

Gli allevamenti devono rispettare la normativa Europea Nazionale in materia di protezione degli animali negli allevamenti.

Gli allevamenti devono osservare, in materia di alimentazione, i seguenti requisiti qualitativi minimi:

-presenza di documentazione scritta ed aggiornata della razione somministrata da presentare all'atto della verifica dell'organizzazione e/o dell'Organismo di controllo, con precise indicazioni sull'utilizzo dei foraggi (verdi e/o essiccati e/o insilati) e mangimi;

-i foraggi utilizzati non devono essere ammuffiti;

-le miscele di mangimi dovranno avere la seguente composizione:

alimenti energetici: 50-70%

alimenti proteici: 10 –20%

alimenti fibrosi: 15-25%

minerali e vitamine: 0-10%

additivi consentiti dalla normativa vigente

-la percentuale di foraggi (essiccati o insilati) della razione dovrà essere compresa tra il 10 e il 40%;

-non sono ammesse farine provenienti da tessuti di origine animale.

L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto prescritto agli articoli 3 e 10 del D.M. 30 agosto 2000, che fornisce indicazioni e modalità applicative del Regolamento CE 1760/2000; in particolare l'etichetta dovrà riportare:

- numero identificativo del soggetto come da D.P.R. 437/00;
- paese e data di nascita del capo bovino;
- nominativo, indirizzo, azienda di nascita;
- sesso;
- razza o tipo genetico piemontese;
- paese o azienda (nominativo e indirizzo) di allevamento;
- data di macellazione;
- paese o macello (nominativo e indirizzo) dove è avvenuta la macellazione;
- paese o laboratorio (nominativo e indirizzo) dove è avvenuto il sezionamento;
- codice che permetta l'immediato collegamento del prodotto carne all'insieme di carni e/o al capo bovino da cui deriva;
- nominativo, indirizzo del punto vendita;
- peso della carne a cui si riferisce l'etichetta;
- estremi identificativi dell'Organismo indipendente, rispondente ai requisiti fissati dalla norma europea EN/45011.

Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e +4°C.

La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto mazzato, mazzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- presentare buone caratteristiche microbiologiche.

I tagli delle carni devono essere:

- per polpettone e polpette, tagli di sottospalla;

- per arrosto e bollito, coscia.

- per spezzatino, tagli di sottospalla e minime quantità di spalla(escluso brione e geretto).

- per fettine ai ferri, tagli di coscia, fesa, noce, sottofiletto.

- Le confezioni e i contenitori in cui vengono riposte devono necessariamente essere provvisti di griglie di sgocciolamento affinché il sangue in eccesso non stia a contatto con le superfici della carne stessa;
- La carne per le polpette e il ragù deve essere di anteriore di bovino.
- Gli hamburger di vitello devono essere forniti già pronti per la cottura.
- Le carni devono essere fornite a pezzi interi, il personale comunale addetto alle cucine provvede al taglio e alla tritatura.

Carni sottovuoto: Fatte salve le condizioni generali previste nel punto precedente, le carni sottovuoto devono possedere requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, senza liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali;
- etichetta contenente le indicazioni elencate nel punto precedente;
- i materiali impiegati per il confezionamento sotto vuoto, devono essere conformi al D.M. 21 marzo 1973, aggiornato dal D.M. 22 luglio 1998, n° 338.
- il trasporto deve avvenire in temperature comprese tra 0°C e +3°C e, in ogni caso non superare i 7°C a cuore del prodotto.

Carni avicole refrigerate: Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30.04.1962, D.P.R. 967/72, D.P.R. 503/82, Regolamento CEE del 26.06.1990 n.1906/90, DLgs n.51/92 e D.P.R. n.495/97;
- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di dodici ore;
- devono essere trasportate secondo disposizioni del D.P.R. N.327, 26.03.1980 con temperature durante il trasporto comprese tra -2°C e +4°C;
- devono appartenere alla classe A secondo il Regolamento CEE 1538/91;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CEE.

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni ne'piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderente all'osso, senza essudatura né trasudata;
- le carni di tacchino devono essere morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D.L. 118/92.

Il termine di conservazione non dovrà essere inferiore a 3 giorni dalla data di utilizzo della merce. La grammatura della carne è calcolata al crudo e al netto.

La fornitura della coscia di pollo è calcolata al lordo.

Pollo: Deve avere un'età inferiore alle 10 settimane di ambo i sessi; devono:

- essere allevati a terra e alimentati con mangimi di origine vegetali;
- avere carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia e cartilagine sternale molto flessibile;
- provenire da allevamenti nazionali.

Tacchino: Tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi;

- allevato a terra e alimentato con mangimi di origine vegetale;
- devono provenire da allevamenti nazionali.

Suino fresco refrigerato: Condizioni generali:

- deve provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 26/94;
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 283 del 30.4.1962 del R.D. n. 3298 del 20.12.1928 e DPR 312/91 e aggiornamenti, e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D. Lgs 18 Aprile 1994 n. 286 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra - 1 e + 7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sotto vuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche
- deve essere compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

Il termine di conservazione indicato in etichetta non dovrà essere inferiore a 10 giorni dalla data di utilizzo.

Conigli freschi refrigerati: Condizioni generali:

- deve provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/92, di allevamento nazionale;
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 283 del 30.4.1962, del R.D. n. 3298 del 20.12.1928 e DPR 312/91 e aggiornamenti;
- devono presentarsi senza zampe, con testa scuoiata ed eviscerata con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa, fegato e cuore lavati, accettati a parte ed il peso incluso in quello totale.

SALUMI

Prosciutto cotto

Il prosciutto cotto deve essere di coscia, senza polifosfati e lattosio aggiunti, di buona qualità e deve presentare tutte le garanzie e caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia e provenire da suini nazionali.

Deve essere fornito intero, da affettare, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.

Deve essere contenuto in involucri che assicurino la massima igienicità.

Deve presentare il nome della ditta produttrice, il luogo di produzione e la data di scadenza.

L'esterno non deve presentare patinosità superficiale, né presentare odori sgradevoli.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Il prosciutto deve presentare, altresì, le seguenti caratteristiche:

- la fetta deve essere compatta di colore roseo, senza tessuto cartilagineo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore;
- non deve presentare iridizzazioni, picchiettature o altri difetti

Prosciutto crudo

Il prodotto deve provenire da suini nazionali e possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla Legge del 13/02/1990 n. 26 e dal D.M. 15/02/1993 N. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine.

Le fette devono risultare:

- colore rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Non devono presentare difetti di odore, colore o altro genere dovuti ad una scorretta maturazione, la porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore e sapore di rancido

Bresaola

Deve essere prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente al D.Lgs. 537/1992 in stabilimenti CEE nazionali con un minimo di 45 giorni di stagionatura.

Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori e sapori sgradevoli o anomali.

Si ricorda inoltre che:

- tutti i salumi utilizzati non devono presentare liquidi percolati nell'involucro che li riveste;
- in ogni fase di lavorazione devono essere conservati unicamente a temperatura di refrigerazione.

PANE

Il pane deve essere fresco, di grossa pezzatura, tipo ciabatta, ben lievitato e morbido.

Deve presentare un giusto rapporto tra crosta e mollica. La crosta deve presentarsi uniforme e bene aderente alla mollica e morbida. La mollica deve essere più o meno bianca, soffice, porosa e omogenea, senza macchie, non acida.

I prodotti non devono contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Deve essere garantito di produzione giornaliera, e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche o successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei al trasporto di alimenti, adeguatamente chiusi, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia e igiene del caso.

PANE PESTO

Deve essere conforme alla L. 4/07/1967 n. 580. L'involucro di contenimento del pane pesto deve essere integro e deve possedere la data di produzione, la data di scadenza e l'azienda produttrice.

Il pane pesto non deve possedere anomalie, presenza di corpi estranei, muffe, larve, parassiti, insetti o altri agenti infestanti.

CROSTINI

prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. 580/67 e D.P.R. 283/93. Non devono essere aggiunti grassi di alcun genere, né aromi. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D. L.gs. 109/92. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole. Non devono essere presenti coloranti artificiali. I grassi impiegati possono essere: olio di oliva, di arachidi, di mais, di soia e di girasole.

PASTA – FARINA - RISO

La pasta deve essere di pura semola di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato aggiunto.

La pasta non deve presentare:

- macchie bianche o nere;
- bottature o bolle bianche;
- spezzettature o tagli;
- agenti chimici, sostanze organiche o inorganiche di qualsiasi natura.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, ed inoltre devono riportare:

- il peso netto;
- il tipo di pasta;
- la ditta produttrice;
- il luogo di produzione e tutte le informazioni previste dalle vigenti leggi in materia.

Deve essere fornita nei vari formati secondo le esigenze dell'allegata tabella dietetica.

In particolare dovrà essere fornita:

- per i primi piatti asciutti nei formati specificati dalla tabella dietetica;
- per le minestrine in brodo vegetale stelline, anellini, tempestina, puntine;
- per le minestre di legumi e i passati di verdura ditalini rigati, farfalline, conchigliette.

La pasta deve tenere bene la cottura.

Gli gnocchi devono essere freschi. La composizione deve essere la seguente: patate, farina di grano tenero "OO", acqua e sale.

Sulla confezione deve essere riportata la data di scadenza.

I tortellini e i ravioli devono essere di pasta fresca all'uovo con ripieno a base di carne, prosciutto, parmigiano, ricotta/spinaci.

Sulla confezione deve essere riportata la data di scadenza.

Le trenette e le orecchiette devono essere di pasta fresca e fornite in confezioni riportanti l'indicazione della scadenza.

Il riso deve soddisfare i requisiti previsti dalla legge. Non deve quindi essere trattato con sostanze non consentite e deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Deve essere fornito in tipi idonei ai menù previsti.

La farina deve essere prodotta con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla L. 580/67 per le farine di tipo 00 e successive modifiche. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, secondo la 283/62 del 30 aprile e devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D. Lgs. 27/01/1992 n. 109.

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

La farina di granoturco ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, nonché sostanze vietate dalla L. 580/67. La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e di sapore. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, secondo la 283/62 del 30 aprile e devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D. Lgs. 27/01/1992 n. 109.

ORZO PERLATO, FARRO DECORTICATO

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi o sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalla L. 580/67.

I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco – giallo paglierino.

La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

OLIO

Olio extravergine di oliva

Deve essere ottenuto dalla prima spremitura a freddo delle olive e deve essere in possesso di una documentazione relativa al grado di acidità (non superiore all'1% e rispondere alla legge 31/10/1987 n. 509 e successive modifiche o integrazioni). L'olio non dovrà avere odori sgradevoli come di rancido, di putrido, di fumo, non dovrà essere amaro, ma possedere odore e sapore gradevole al palato.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza.

UOVA PASTORIZZATE

I prodotti oggetto della fornitura devono provenire da uova allo stato liquido, fresche, pastorizzate senza aggiunta d'additivi e coloranti, ottenuti esclusivamente da uova di gallina non incubate, adatte al consumo umano; devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs 65/93. Le confezioni, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +4°C, devono presentarsi integre, prive d'ammaccature e sporcizia superficiale. Si richiedono confezioni da 1l. in brick. Si richiede per la Ditta produttrice la certificazione del Sistema Qualità. Il trasporto dei suddetti prodotti deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili. La certificazione d'analisi dei prodotti dovrà essere documentata ad ogni richiesta da parte dell'Ente.

SURGELATI

I surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. 15.6.1971 DPR 327/1980; DPR 322/1982; CM 21/1992; D. Lgs. 110/1992; DM 493/1995; Reg. CE 178/2002; Reg. CE 852/2004; et successive modificazioni ed integrazioni..

I prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dal D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modificazioni. Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo. Non saranno accettate confezioni rotte. I prodotti saranno consegnati con

automezzi igienicamente idonei, e temperature conformi al D.P.R. 327/80 e successive modificazioni.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

In particolare il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.L. 27/1/92 n. 110.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezioni. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza.

Pesce surgelato: i filetti di pesce devono essere solo surgelati, puliti, privi di lisce, pelle o altro scarto.

I prodotti richiesti sono i filetti di platessa, i filetti di palombo e medaglioni di merluzzo. Per entrambi i prodotti deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I bastoncini di merluzzo devono essere compatti, con panatura omogenea di uguali dimensioni.

La grammatura del prodotto è calcolata al lordo della confezione.

E' ammesso un calo di peso dopo la scongelazione pari al 30% del prodotto.

Gli ortaggi surgelati richiesti sono: fagiolini, pisellini, spinaci o costine, zucchini (solo nel periodo invernale), devono risultare puliti e mondati.

CONSERVE VEGETALI

Le uniche conserve vegetali previste sono rappresentate da polpa di pomodori tagliati a pezzettoni. Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del D.P.R. n.428 dell'11 aprile 97, Circolare Ministeriale n. 137 del 25 giugno 1990, Circolare Ministeriale n. 138 del 13 giugno 1991 e art. 27 D.Lgs. 109/92.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo. Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% 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 difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984.

I bidoncini devono riportare le dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441, L. 4 maggio 1983 n. 171, L. 5 giugno 1984 n. 211 e art. 27 D. Lgs. 109/92.

Il tonno: per il tonno confezionato sott'olio di oliva e' permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell'alimento sono richiamati nel R.D. del 7 luglio 1927 n. 1548 e D. Lgs. 30 dicembre 1992 n. 531.

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore, colore.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23.8.1982. e D.Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441, L. 4 maggio 1983 n. 171, L. 5 giugno 1984 n. 211 e art. 27 D. Lgs. 109/92.

La marmellata di frutta non deve essere concentrata in tavolette ma in vasi. uDeve essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, tale da rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti norme igieniche, assortite nei gusti di: pesca, albicocca, ciliegia, susina, fragola ecc.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

Le marmellate devono avere una quantità di frutta non inferiore al 50%.

Olive verdi in salamoia denocciolate: il contenuto deve presentare le caratteristiche dichiarate in etichetta, 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, né spaccato né spappolato per effetto dei eccessivo trattamento termico. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%.

Spezie e aromi naturali: nella fattispecie rientrano: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, origano...

Zafferano: in polvere, contenuto in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

Pinoli: il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi alla vigente legislatura.

COLAZIONI E MERENDE

I biscotti per la merenda devono essere di tipo "frollino".

Il the deve essere di buona qualità, deteinato confezionato in bustine filtro, cioè non sfuso.

Sulla confezione deve essere riportato il nome della ditta produttrice, il luogo di produzione, la data di scadenza.

La grammatura deve essere pari a n. 1 bustina per ogni due bambini.

Lo zucchero deve essere saccarosio, depurato e cristallino di qualità sana. Deve essere confezionato in pacchetti di Kg. Uno.

L'orzo deve essere liofilizzato e solubile.

Il cacao deve essere zuccherato, in polvere solubile di buona qualità.

Il cioccolato al latte deve essere di ottima qualità, con una percentuale di cacao non inferiore al 30% e confezionato in barrette riportanti sull'involucro la composizione del prodotto e la data di scadenza.

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14.01.1997 ed alla circolare Ministeriale n. 16 del 1° dicembre 1997.

Il lievito di birra, utilizzato nella preparazione della pizza, deve essere costituito da cellule in massima parte viventi, privo di amido e fecola aggiunti, umidità non superiore al 75%. Le confezioni devono essere sigillate e presentare la data di scadenza secondo la normativa vigente in materia.

DOLCI

Potranno essere somministrate torte o dolci a base di Pan di Spagna o pasta sfoglia, pasta frolla semplici o addizionati di gocce di cioccolato, marmellata, frutta.

Sono da escludersi tutti i dolci a base di creme di qualsiasi genere. Non devono contenere grassi vegetali idrogenati.

ACQUA

Acqua proveniente dall'acquedotto comunale (prevedere caraffe e scorta di acqua in bottiglia per eventuale necessità).

DIETE SPECIALI

Nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete, morbo celiaco, obesità, dismetabolismi, ecc. .. , o affetti da allergia o intolleranze alimentari supportate da certificati medici la ditta dovrà provvedere alla fornitura di derrate speciali in conformità ai contenuti della certificazione medica: .

MENU' GITE SCOLASTICHE

Cestini scuola dell'infanzia

2 panini a scelta + succo di frutta + merenda –
frutta + acqua minerale naturale

Cestini scuola primaria i :

3 panini a scelta + succo di frutta (il terzo
panino può essere sostituito con merendina o
succo di frutta)+ acqua minerale naturale

Scelta dei panini:
Pane e prosciutto cotto
Pane e formaggio
Pane e marmellata

La grammatura d'acqua dovrà essere:

Materna: 500ml
Elementare: 500ml
e dovrà essere fornita in bottiglie da 500ml.

ALTRO

Il pesto deve essere di 1° qualità, confezionato ed etichettato secondo le norme vigenti in materia.

L'aceto deve essere bianco di puro vino, non deve presentare eccessive sedimentazioni, deve essere conforme alle leggi vigenti in materia.

Per quanto concerne il sale, le cui quantità sono lasciate alla discrezione del personale addetto alle cucine, dovrà essere fornito nel tipo "fino" e "grosso".

Si richiede la fornitura di un quantitativo limitato di bicarbonato di sodio, da utilizzare per il lavaggio della frutta e della verdura e da reintegrare periodicamente secondo il fabbisogno.