

ALLEGATO F

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE
ALIMENTARI**

DERRATE ALIMENTARI

1. Specifiche generali per le derrate alimentari

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte dell'Appaltatore sono:

- Le derrate alimentari dovranno rispettare quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 (Criteri Ambientali Minimi dal punto C a. 1);
- La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nel presente capitolato;
- Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L. del 6/4/00 n. 53;
- Devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.Lgs 109/92, D.Lgs 110/92 e succ. mod.);
- Devono rispettare le indicazioni di cui al provvedimento 29 aprile 2010 “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” (G.U. 134 del 11 giugno 2010);
- Devono rispettare le indicazioni di cui al D.L. 12 settembre 2013 n° 104 art. 4 c. 5-quater (convertito con modificazioni dalla L. 8 novembre 2013 n° 128);
- Deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla Legge per i singoli prodotti, sia per il trasporto che per la conservazione.
- Non è consentita la somministrazione di ‘carne ricomposta’ di alcun tipo (né bovina, né ittica, né avicola), né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.
- L’approvvigionamento delle derrate alimentari deve prediligere il chilometro zero e prodotti di origine biologica.
-

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

Specifiche generali per il prodotto biologico

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

Essi sono contrassegnati dall’apposito simbolo, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero dell’Agricoltura secondo procedure definite.

Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo.

In aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero dell’Agricoltura e, in Italia, il numero di codice attribuito all’operatore

controllato.

SQNPI - Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata

Il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i., che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità.

DOP – Denominazione di origine protetta

E' un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n.1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura.

IGP – Indicazione geografica protetta

E' un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura.

COMES - Prodotti del commercio equo e solidale

Sono i prodotti conformi a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Chilometro zero

Distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di max 200 km.

Filiera corta

Si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di

preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 come sopra definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati il 'produttore' è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0). Ad esempio: farina, pasta, pane, biscotti realizzati con grano Km 0; prosciutto o simili realizzati con carni suine a Km 0; olio da ulivi a Km 0.

2. Rintracciabilità, etichettatura ed igiene degli alimenti

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

Tali informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio; il fornitore ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata potenzialmente connesso e corretta informazione.

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

3. Requisiti qualitativi delle principali derrate

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

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

I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg CE 853/2004 e Reg. CE 854/ 2004.

Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti,

antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge.

Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1831/2003 e ss.mm. e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti.

Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore).

Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

Le derrate alimentari utilizzate dall'Appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

4. Ricevimento e conservazione delle derrate

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente.

Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti. Le derrate devono essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e successive modifiche.

I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero immediatamente dopo la consegna.

Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente, con etichetta identificativa riportante data di scadenza o TMC (tempo minimo di conservazione) e la data di apertura, con idonea pellicola o carta per alimenti, e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi.

I prodotti non deperibili (riso, pasta, biscotti, ecc.) aperti devono essere conservati o in contenitori di vetro ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi. La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC più vicino al limite di utilizzo.

L'olio di oliva extravergine in bottiglia scura, le bevande in bottiglia e gli altri contenitori devono essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

E' necessario evitare la promiscuità fra le derrate, anche all'interno dei frigoriferi. Alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati devono essere adeguatamente separati.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox; è vietato l'uso di recipienti in alluminio.

Il pesce surgelato deve essere tolto dall'imballo di cartone e posto in buste per alimenti che abbiano una consistenza tale da garantire il mantenimento del prodotto, avendo cura di apporvi l'etichetta con tutte le informazioni di tracciabilità del prodotto e la data di scadenza.

I prodotti utilizzati per la preparazione delle diete speciali e in particolare per quelli per utenti celiaci devono essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi e adeguatamente etichettati.

I gelati devono essere consegnati dall'Appaltatore direttamente presso i centri di distribuzione e conservati nei congelatori. I gelati devono essere tolti dall'imballo di cartone e posti nel congelatore avendo cura di apporre l'etichetta e la data di scadenza presenti sull'imballo qualora queste non fossero riportate sull'involucro del prodotto.

Le uova devono essere conservate nel ripiano basso del frigorifero.

I prodotti ortofrutticoli devono essere tolti dagli imballaggi e posti in idonei contenitori avendo cura di apporvi la relativa etichetta.

I prodotti non conformi (la confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio. Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'idonea protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale) alle specifiche merceologiche devono essere custoditi in un'area di segregazione ben separata dalle altre derrate, applicando sugli stessi un cartello con la dicitura "prodotto non conforme". Il prodotto non conforme deve essere reso entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore tale prodotto deve essere obbligatoriamente eliminato.

L'Appaltatore deve segnalare al proprio fornitore la non conformità di ogni prodotto non rispondente alle specifiche merceologiche dei prodotti. Il documento di non conformità deve essere conservato nel centro di ristorazione per i successivi 30 gg e, ove richiesto, trasmesso all'Ufficio competente.

I prodotti con TMC superato o scaduti devono essere immediatamente eliminati.

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

5. Fase di preparazione e cottura delle derrate

Per quanto concerne la preparazione e la cottura degli alimenti, si precisa quanto segue:

- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo (cartone, legno e plastica).
- Tutti i piatti previsti dal menù devono essere prodotti nella stessa giornata della somministrazione.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
- Tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. Qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste quote della materia prima da lavorare, lasciando il grosso della fornitura in cella o in frigorifero. Analogamente le materie prime, una volta lavorate, andranno di volta in volta sottoposte a cottura o a stoccaggio a temperature di frigorifero, senza attendere di aver terminato tutto il quantitativo di merce da lavorare.
- Non è ammessa la porzionatura e battitura delle carni il venerdì per il lunedì successivo o comunque nelle giornate precedenti a sospensioni dell'attività didattica (anche nel caso in cui la sospensione dovesse essere di un solo giorno);
- Non è consentito l'uso di dadi da brodo e preparati per condimento.
- Non è consentita la somministrazione di 'carne ricomposta', né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- E' consentito il solo uso di uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio) biologiche.
- E' necessario curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt ecc.
- Non è consentito congelare le materie prime acquistate fresche né il pane.
- Non è consentito utilizzare preparati per puree o prodotti similari.
- Non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori;
- Le operazioni di impanatura a base di latte-uova-farina-pangrattato non devono protrarsi per più di un'ora ed essere effettuate unicamente con uova pastorizzate. Qualora i tempi dovessero protrarsi oltre l'ora è necessario sostituire le uova ed il pan grattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione.

- Non è consentito utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande.
- L'uso di verdure surgelate deve essere ridotto al minimo; è consentito solo per verdure da cuocere che, se fresche, comporterebbero una lunga lavorazione (es: spinaci, bieta, cicoria, piselli e simili).
- Prima di essere cotti i prodotti surgelati (ad eccezione delle verdure) devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 2° C e +4° C. È vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o in acqua. Una volta scongelato un prodotto non può essere ricongelato.
- Nel caso del pesce fresco il personale preposto alla preparazione dovrà controllare ogni singolo filetto per accertarsi dell'assenza totale delle lisce.
- La cottura di preparazioni impanate e delle pietanze nel menù definite fritte devono essere effettuate in forno;
- Aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
- Non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- La verdura deve essere accuratamente lavata intera e successivamente tagliata. Tale operazione dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.
- La frutta deve essere sottoposta a idonea sanificazione, sbucciata per i bambini della scuola dell'Infanzia e, ove richiesto dal dirigente scolastico, per i primi due anni della scuola primaria.

6. Tipologie e caratteristiche delle derrate

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI (biologici per almeno il 50% in peso)

Frutta, ortaggi e verdura freschi

Caratteristiche generali merceologiche.

peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento e definizioni
50%	Biologica	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008

I prodotti ortofrutticoli freschi devono essere di stagione secondo presentare le seguenti caratteristiche:

- presentare le caratteristiche della specie e le qualità richieste;
- essere giunti a naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere privi di terrosità sciolte o aderenti, altri corpi o prodotti estranei;
- non devono presentare alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti;
- di provenienza locale (chilometro zero) e comunque non oltre i confini regionali.

Su richiesta del committente l'affidatario dovrà fornire l'elenco delle aziende produttrici da cui si rifornisce e per ognuna di esse esibire una certificazione attestante il rispetto dei metodi di coltivazione biologica prodotta da un organismo di controllo riconosciuto (Dlgs.220/95).

Elenco frutta richiesta:

actinidia o kiwi, albicocche, arance, banane, castagne, cachi, ciliegie, clementini, cocomeri, fragole, limoni, mandaranci, mandarini, mele, meloni, pere, pesche, pesche nettarine, susine, uva.

Elenco ortaggi richiesti:

aglio, agretti, basilico, bietole, broccoli, carote, cavolo cappuccio, cavolfiore, cetrioli, cipolla, fagiolini, finocchi, insalate, melanzane, patate, peperoni, prezzemolo, pomodori da insalata e maturi, radicchio rosso, ravanelli, rosmarino, salvia, sedano, sedano rapa, spinaci, verza bianca e rossa, zucca, zucchine.

Su richiesta del committente l'affidatario dovrà fornire l'elenco delle aziende produttrici da cui si rifornisce e per ognuna di esse esibire una certificazione attestante il rispetto dei metodi di coltivazione biologica prodotta da un organismo di controllo riconosciuto (Dlgs.220/95).

Ortaggi surgelati

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità; non devono essere presenti colorazioni anomale, scottature da freddo, o sostanze e corpi estranei o insetti o larve o loro frammenti; non devono esservi tracce di infestazioni da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, decolorate, macchiate o avvizzite.

I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati.

I prodotti dovranno provenire da colture nazionali ed essere di 1° scelta.

I parametri microbiologici dei vegetali surgelati devono essere conformi alla normativa vigente in materia. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione, con la massima cura, nel minor tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO

peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
40%	Biologica	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008

I pomodori pelati e la passata devono essere ottenuti direttamente da pomodori selezionati delle varietà locali o nazionali, con esclusione delle varietà ibride e transgeniche, lavorati e confezionati in Italia.

Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano, ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, che non abbia subito manipolazioni prima del confezionamento che non siano la scottatura e la pelatura.

Devono essere stati prodotti nella stessa annata o al massimo nella annata precedente rispetto a quella della consegna.

I pomodori pelati devono essere immersi in liquido di governo. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso lordo (comprensivo del liquido) indicato sulla confezione. Il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

I pomodori pelati devono essere consegnati in barattoli in banda stagnata, con chiusura ermetica. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni.

Le confezioni, da 3 o 5 kg, non devono presentare ammaccature, bombature, punti di ruggine esterni e di corrosione interni.

Non deve avere la presenza di conservanti o aromatizzanti artificiali.

Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Il prodotto deve essere di provenienza nazionale.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Carne bovina

peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
50%	Biologica <u>Oppure</u> Etichettature: “allevamento senza antibiotici”, allevamento “rurale in libertà” (free range) o “rurali all’aperto”.	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008

Deve essere biologica per almeno il 50% in peso oltre ad almeno ulteriore 10%, se non biologica, certificata nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell’ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero dell’Agricoltura con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP, o IGP o «prodotto di montagna».

I prodotti oggetto della seguente fornitura devono essere rappresentati da carne proveniente da animali della specie bovina maschi non castrati o femmine che non hanno partorito, (preferibilmente femmine) di razza maremmana o scottona di età compresa tra i 16 e i 22 mesi nati e allevati in Italia allo stato brado, nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "QUALITA' CARNE " o controllo "Allevamenti Biologici" approvato da un ente certificatore autorizzato ed inoltre provenienti da carcasse appartenenti a: categoria A, con classe di conformazione E o U e stato di ingrassamento 2 o 3.

Le carni dovranno provenire da bovini nati e allevati, sul territorio nazionale/comunitario, macellati/sezionati sul territorio nazionali presso stabilimenti riconosciuti CE.

Le carni dovranno avere colore lucente rosso-rosa e consistenza sodo-compatta; i tagli dovranno essere privi di scarto o grasso di copertura, dovranno essere consegnati in confezioni sottovuoto, in materiale trasparente, regolarmente etichettati e non dovranno presentare eccessiva sierosità all'interno dell'involucro (non superiore al 3%), né liquido di colore bruno, verdastro o odore acre.

Deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli:

– fesa;

- sottofesa;
- scamone;
- noce;
- filetto;
- lombo;
- girello di spalla;
- muscolo posteriore e anteriore;
- polpa di spalla.

VITELLONE MACINATO MAGRO PER RAGU' /POLPETTE/POLPETTONI/ HAMBURGER

Si richiede la fornitura di carni macinate prodotte con carni refrigerate di vitellone, in età compresa tra i 16 e 24 mesi proveniente da carcasse appartenenti a: categoria A, con classe di conformazione E o U e stato di ingrassamento 2 o 3.

Le carni dovranno provenire da animali nati e allevati, sul territorio nazionale/comunitario, macellati/sezionati sul territorio nazionale presso stabilimenti riconosciuti CE.

Il prodotto deve partire da tagli magri, la carne deve essere di colore rosa, non deve presentare anomalie o iridescenze rosso brillante, deve presentare grasso compatto e di colore bianco candido, senza colore o odore anomalo; non deve essere ottenuto da carni separate meccanicamente.

Dovranno essere consegnati in confezioni sottovuoto, in materiale trasparente, regolarmente etichettati e non dovranno presentare eccessiva sierosità all'interno dell'involucro (non superiore al 3%).

Le preparazioni a base di carni macinate (ragù, svizzere, polpettoni, hamburger o crocchette) dovranno essere ottenute all'interno delle cucine e dovranno provenire dai tagli anatomici succitati.

Carne suina

peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
20%	Biologica <u>Oppure</u> Etichettature: “allevamento senza antibiotici”, allevamento “rurale in libertà” (free range) o “rurali all’aperto”. <u>Oppure</u> Certificazione CReNBA “Garanzia di benessere animale in allevamento”, allevato senza antibiotici o almeno per gli ultimi 4 mesi”.	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008 Reg. CE 1760, Decreto MIPAAF 16 gennaio 2015 e Circolare 7770 del 13/04/2015) Reg. CE 1760/00 e successivo DM 876/15

Deve essere biologica per almeno il 20% in peso oppure allevata allo stato brado oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, che possieda le caratteristiche richieste dai CAM, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Quest'ultimo requisito può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Le carni dovranno provenire da animali nati e allevati sul territorio nazionale, macellati/sezionati sul territorio nazionale presso stabilimenti riconosciuti CE.

La carne deve provenire da carcasse appartenenti a: categoria di peso: L (light, leggero) e classe di carnosità: U.

I pezzi dovranno essere consegnati in confezioni sottovuoto, in materiale trasparente, regolarmente etichettati e non dovranno presentare eccessiva sierosità all'interno dell'involucro (non superiore al 3%).

Si richiede la fornitura di:

- arista;
- lombata senza osso;
- spalla.

Pollo

peso totale	sul	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
50%		Biologica <u>Oppure</u> Etichettature: “allevamento senza antibiotici”, allevamento “ rurale in libertà” (free range) o “rurali all’aperto”.	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008 D.M. 29 luglio 2004 recante “Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame”

Si richiede la fornitura di prodotti di classe "A"; le carni dovranno provenire da animali nati e allevati a terra, sul territorio nazionale, macellati/sezionati sul territorio nazionale presso stabilimenti riconosciuti CE. La macellazione deve essere recente e precisamente non superiore a 5 gg e non inferiore a 12h. Alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. I polli devono essere esenti da fratture, edemi, ematomi; il dissanguamento deve essere completo.

Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:

- coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
- coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo;
- sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;
- fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.

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; le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le

ossa non devono presentare fratture; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Petto:

Deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di sterno, cartilagini e pelle; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Prosciutto cotto di alta qualità (ai sensi dell'art. 9 del D.M. delle attività produttive 21/09/2005)

Si richiede la fornitura di prosciutto ricavato dalla coscia di suini nati, allevati e trasformati entro i confini nazionali. I prosciutti devono essere confezionati sottovuoto, rivestiti con involucro plastico o carta alluminata. Il peso non dovrà essere superiore ai 7 kg.

Per la destinazione del prodotto anche a diete particolari il prosciutto dovrà essere privo di polifosfati, caseinati, lattosio, amidi, proteine di soia, glutammato e glutine.

Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;

La superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole; il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso; il prosciutto può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta; la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa; l'aroma deve essere dolce e non acidulo; non deve presentare iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti; la fetta dovrà presentarsi compatta, asciutta e morbida, di colore rosa opaco, senza aree gelatinose o spazi vuoti, di odore gradevole.

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario AIC sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono avere l'origine e le altre caratteristiche previste dai CAM.

In ottemperanza ai regolamenti CE 104/1999, Reg CE 2065/2001, CE 853/2004, 854/2004, DM 27/03/2002 e norme collegate e di applicazione, che stabiliscono le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, i prodotti dovranno rispondere ai seguenti requisiti:

- Essere catturati e eventualmente manipolati per il dissanguamento, la decapitazione, l'eviscerazione e il taglio delle pinne, refrigerati o congelati a bordo della nave, conformemente alle norme igieniche stabilite dai sopra citati regolamenti CE;
- L'immagazzinamento deve avvenire in condizioni igieniche in stabilimenti riconosciuti dal Ministero della Sanità e quindi in possesso di un numero di riconoscimento CE;
- Devono essere sottoposti ad un controllo sanitario volto a garantire la corretta manipolazione dei prodotti della pesca, lo stato di pulizia dei locali, degli impianti, degli utensili e dell'igiene del personale, nonché le condizioni di conservazione, trasporto e commercializzazione. Ad integrazione potranno anche essere compiuti controlli chimici o microbiologici.

I prodotti richiesti sono:

- filetti di platessa (*Pleuronectes platessa*)
- filetti di nasello (*Merluccius capensis*)
- filetti di merluzzo atlantico (*Gadus Morhua*)

- Filetti di sgombro (*Scomber scombrus*)
- filetti di orata (*Sparus Aurata*)
- filetti di sogliola (*Dicentrarchus Labrax*)

Pesce di mare aperto

peso sul totale	Origine e certificazioni
100%	FAO 27 o 37 (Atlantico nord-orientale, Mar Mediterraneo, Mar Nero)
	Rispettare la taglia minima di cui all' All. 3 del Reg. (CE) n. 1967/2006
	Non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (http://www.iucnredlist.org/search) oppure (http://www.iucn.it/categorie.php) Le liste devono essere verificate al momento della gara (dall'aggiudicatario) e poi durante l'esecuzione del contratto.
<u>oppure</u>	Sono ritenuti conformi i prodotti ittici certificati MSC, Friend of the Sea o equivalenti.

Pesce di allevamento (sia di acqua dolce che marina)

Frequenza della somministrazione	Origine e certificazioni
Almeno 1 volta al mese	Biologico Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008 <u>oppure</u> Certificazione del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia (SQNZ) – Decreto 4.3.2011 oppure Pesce di “allevamento in valle”

Prodotti ittici congelati (trattamento in I.Q.F.)

Devono essere confezionati in busta sigillata ed etichettati in base alle normative vigenti in materia. Il prodotto dovrà essere imballato in confezione originale, sigillata dal produttore, avente il certificato di origine, al fine di garantire l'autenticità del prodotto in esse contenuto e riportare in modo particolare l'origine la data di scadenza, che deve essere di almeno 12 mesi.

I prodotti devono essere di 1° qualità e devono essere toelittati e privati delle spine, cartilagini e pelle, di pezzatura il più possibile omogenea e costante.

I filetti devono essere perfettamente deliscati in confezioni originale, surgelati individualmente (IQF) o interfogliati.

Qualora fosse presente la glassatura, questa dovrà non essere superiore al 20% e deve essere indicata in etichetta.

Allo scongelamento non devono sviluppare odore rancido e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza.

I prodotti ittici non devono contenere Aflatossine (es. biotossine) e metalli presenti in concentrazione superiore a quanto indicato dal Reg. CE 208/2005 e Reg.CE 1441/2007.

In tutti i prodotti deve essere indicata la zona di provenienza FAO.

UOVA FRESCHE (prodotto biologico 100% con divieto di uso di altra tipologia)

Si richiedono uova fresche di gallina:

- di produzione nazionale (possibilmente chilometro zero);
- categoria qualitativa: A;
- guscio e cuticola: normali, intatti;
- privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombatura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura

CEREALI E DERIVATI

Pane fresco

Si richiede la fornitura di pane comune, pane speciale all'olio (panini all'olio) e pane integrale prodotto entro i confini regionali.

Il pane comune dovrà essere costituito da un impasto di farina di grano tenero tipo "0", acqua con o senza sale e lievito. La fornitura dovrà essere giornaliera, in sacchetti di carta e/o recipienti idonei, adeguatamente chiusi, in modo da assicurare l'osservanza delle norme di igiene e pulizia durante il trasporto.

E' vietata la fornitura di pane riscaldato o refrigerato.

Il pane dovrà essere consegnato nelle pezzature e nei formati richiesti e dovrà possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica, mollica morbida, ma non collosa, con gusto ed aroma senza anomalie (eccessivo sapore di lievito di birra, troppo salato, odore di rancido, di farina cruda, di muffa, ecc.).

Pane grattugiato

Si richiede la fornitura di pane grattugiato confezionato, ottenuto dalla macinazione di pane secco comune, secondo le norme vigenti.

Farina

Prodotta entro i confini italiani. Si richiede la fornitura di:

- farina di grano tenero di tipo "0" e "00"
- farina di mais, tipo fresco o precotto

Pasta di semola di grano duro (prodotto biologico)

Si richiede la fornitura di pasta di semola di grano duro prodotta entro i confini italiani, conforme alla L. n. 580/67 e successive modifiche, in vari formati, esente da spezzature, tagli, macchie e bollature, in confezioni originali e sigillate.

La pasta deve essere di prima qualità, prodotta entro i confini italiani con semola di grano duro al 100% di provenienza biologica documentata da etichettatura a marchio convalidante il metodo biologico secondo il Reg. CE 834/2007. Non deve essere ottenuta da grano transgenico.

La pasta deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odori e sapori gradevoli, priva di coloranti ed altre sostanze di qualsiasi natura, ben conservata.

Non deve presentare difetti tipo: presenza di macchie nere e bianche, bolle d'aria, spezzature o tagli; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

La pasta dovrà avere altresì una buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alle dimensioni; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere una buona consistenza, senza lasciare nel contenitore sedimenti amidacei o farinacei.

Sottoposta alla prova di cottura (50 gr di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente con 2,5 gr di sale per 18 minuti) non deve risultare rotta o spappolata, non deve aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

La pasta deve essere consegnata in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (sacchi di plastica per uso alimentare) materiale a norma del D.Lgs. 108/92 e Reg CE 1935/2004 Reg CE n2023/2006 e Reg. CE n.450/2009 tali da garantire l'integrità del prodotto, tali da garantire l'integrità del prodotto, in conformità al D.Lgs. n.109/92 e succ.mod. e/o integrazioni, concernente l'etichettatura, al D.Lgs. n. 114/2006 riguardante l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

Si richiedono confezioni da 5 Kg in vari formati di pasta, corta e lunga, per asciutta e minestra. Dovranno inoltre essere forniti anche mini formati adatti al consumo della prima infanzia.

Pasta all'uovo ripiena fresca

Dovrà essere prodotta non oltre i confini regionali.

Requisiti qualitativi:

- rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%;
- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Pasta all'uovo secca

Il prodotto non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria; deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Deve essere garantita la fornitura delle seguenti forme: tagliatelle, lasagne e formati per pastina.

Le confezioni devono essere da 0,5 - 1 - 5 Kg.

Gnocchi di patate freschi

Gli gnocchi di patate dovranno essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore.

Gli gnocchi devono essere preparati con materie quali: patate e/o patate reidratate, farina, uova, cloruro di sodio. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono avere tutti i requisiti di buona qualità e le caratteristiche previste dalle vigenti norme in materia. Non è consentito l'uso di anidride solforosa, né di altri composti non ammessi dalla normativa. Il prodotto non dovrà contenere grassi vegetali idrogenati, senza additivi, privi di conservanti e coloranti. Non devono contenere glutammato monosodico.

Gli gnocchi, di forma ed aspetto tipici, dopo la cottura deve presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

Il formato richiesto deve essere piccolo.

Riso (prodotto biologico 100% in peso sul totale)

Si richiede la fornitura di riso biologico proveniente da coltivazione biologica (Reg. Cee 2092/91 e ss.mm. e integrazioni, Reg. Cee 834/2007) della qualità ARBORIO. Esso dovrà provenire dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità massima al 14%, contenere grani striati rosso, grani gessati, grani ambrati; non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie.

Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 15-20 minuti.

Tutti i prodotti devono essere etichettati e rispettare quanto previsto dal Reg. CE n. 834/2007.

Si richiedono confezioni da 1 kg sottovuoto che non dovranno presentare insudiciamenti esterni né rotture.

Altri cereali (Farro, cuscus, etc.)

Si richiede la fornitura di altri cereali, quali Farro e Cuscus, per la preparazione di insalate, zuppe e minestre.

Devono essere ottenuti da semi integri mondati, uniformemente seccati, provenienti da agricoltura biologica secondo il Reg. CE 834/2007, con assenza di semi germogliati e privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

Eventuali residui e additivi devono essere conformi a quanto stabilito nella vigente legislazione riguardo i prodotti biologici.

Devono essere confezionati in "cuscini" o sottovuoto o in atmosfera protettiva in involucri conformi alla vigente legislazione in materia.

Prodotti da forno confezionati

Si richiede la fornitura di biscotti secchi con o senza uovo, con o senza latte e derivati, prodotti esclusivamente con olio di oliva, margarine interamente vegetali o burro, e di merendine tipo plumcake allo yogurt, alla carota, crostatina con marmellata di frutta. Non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

Prodotti a chilometro zero e comunque entro i confini italiani.

LEGUMI SECCHI (prodotto biologico 100% in peso sul totale)

Il prodotto fornito deve provenire da “agricoltura biologica” ed essere conformi alle normative vigenti (Reg. 834/2007/CE e ss. mm. ii) proveniente da colture Italiane.

I legumi secchi devono essere: puliti, di pezzatura omogenea, sono ammessi difetti di forma, sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio, uniformemente essiccati. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

L'etichettatura dovrà riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico, ai sensi del Reg. CE n. 834 /2007 e succ.mod. e integrazioni.

I legumi richiesti sono: fagioli cannellini, fagioli borlotti, fave, lenticchie rosse decorticate, ceci, piselli.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Latte (biologico 100% in peso sul totale)

Si richiede la fornitura di:

– latte intero, pastorizzato, fresco. La data di scadenza riportata sulla confezione deve essere posteriore di almeno due giorni.

– latte UHT intero o parzialmente scremato con intervalli minimo di scadenza alla consegna di 2 mesi.

Il latte non dovrà presentare alcuna colorazione anomala o odore improprio. Deve essere di provenienza nazionale e prodotto da stabilimenti autorizzati CE e deve rispondere alle caratteristiche nutrizionali e qualitative previste dalla legge. Può essere richiesto privo di lattosio.

Burro (biologico 50% in peso sul totale)

Il burro deve essere ottenuto dalla scrematura del latte intero di animali in buono stato di salute, di provenienza nazionale, sottoposto a centrifugazione e prodotto da stabilimenti autorizzati CE.

Il prodotto deve contenere sostanza grezza non inferiore all'80%. Non dovrà risultare rancido o comunque alterato, deve avere un aspetto omogeneo caratteristico, colore più o meno giallastro, sapore gradevole. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Le tipologie richieste sono:

- panetti da 250, 500 e 1000 grammi;
- confezioni monoporzione da circa 8 gr.

La confezione deve essere integra, senza difetti e rotture.

Può essere richiesto privo di lattosio.

Formaggi (almeno 30% in peso biologico o, se non disponibili, con le altre caratteristiche previste dai CAM)

Dovranno essere forniti formaggi di alta qualità con imballi, etichette e diciture che rispettino le normative vigenti. I formaggi richiesti sono i seguenti:

- ***Parmigiano Reggiano DOP***

Le caratteristiche merceologiche del parmigiano reggiano sono le seguenti:

- formaggio a denominazione di origine DOP
- prodotto da puro latte vaccino fresco, grasso minimo sulla sostanza secca 32%.
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta, dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro;
- idoneo ad essere grattugiato;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;

Il prodotto deve avere una stagionatura di 24 mesi in modo da escludere nel prodotto la presenza di lattosio e consentire la somministrazione anche agli utenti intolleranti/allergici al lattosio.

Il confezionamento deve essere sottovuoto in tranci, regolarmente etichettato da ditta autorizzata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

Il prodotto deve essere fornito in ottavi sottovuoto.

- ***Mozzarella fior di latte***

Prodotto a partire da solo latte vaccino fresco di produzione 100% italiana; il grasso minimo contenuto sulla sostanza secca il 44%; deve presentare buone caratteristiche microbiche; deve presentare buone caratteristiche microbiche e non presentare macchie o colore giallognolo.

Il sapore deve essere gradevole non acido e tipicamente burroso.

Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione max 3 giorni, senza conservanti e ricca di fermenti.

La confezione deve essere integra, senza difetti o rotture e deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e succ.mod. e integrazioni

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

La mozzarella fresca tipo fior di latte può essere in pezzatura da 100 gr. in confezioni singole con liquido di governo, oppure in bocconcini o ciliegine di pezzatura inferiore 30 gr., oppure in confezioni da 1 Kg circa.

Le singole confezioni di mozzarella, sia in busta da 100 gr che da 1 Kg possono essere poste in imballaggio di cartone o di polistirolo riportante esternamente l'etichettatura ai sensi della normativa vigente.

Può essere richiesta privo di lattosio

- ***Ricotta di latte vaccino***

Deve essere prodotta con latte vaccino fresco di provenienza esclusivamente 100% italiana; non deve presentare sapore, colore o odori anomali. Derivato del latte per coagulazione della lattalbumina del siero di latte. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, sale. Deve avere un tenore di grasso del 10% circa e un'umidità non superiore a 60-65%. Additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità acido citrico.

La ricotta deve essere cremosa, morbida, di colore variabile dal bianco avorio al giallo-paglierino; il sapore dolce e l'odore tipico che ricorda quello del siero.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

Può essere richiesto privo di lattosio

- ***Caciotta fresca dolce di mucca***

Si richiede caciotta prodotta solo con latte fresco di mucca, caglio e sale e con eventuale aggiunta di fermenti lattici, senza additivi.

Si richiede il tipo da tavola con stagionatura di 6-10 settimane.

Il sapore deve essere dolce, la pasta bianco/giallognola con crosta sottile, integra priva di screpolature e muffe e non pastosa al taglio.

Si accettano solo prodotti tecnicamente perfetti.

Ogni forma deve avere etichetta con tutte le indicazioni di legge.

Può essere richiesto privo di lattosio

Yogurt alla frutta o bianco (biologico 100% in peso sul totale)

Lo yogurt deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino nazionale con aggiunta di frutta in purea e zucchero, ottenuto in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni.

Dovranno essere assenti: aromi, aromatizzanti, antifermentativi, conservanti e additivi.

La composizione dovrà essere: yogurt, frutta, zucchero. La frutta presente dovrà essere in purea e ben omogenea al coagulo, in modo da non percepire pezzi di frutta o frammenti della stessa.

Deve presentare una acidità lattica non inferiore allo 0,6%.

Lo yogurt bianco dolce deve essere ottenuto con latte fresco alta qualità intero. Nello yogurt bianco dolce sarà aggiunto zucchero e/o succo d'uva.

Gli yogurt dovranno avere una scadenza di almeno 20 giorni posteriore alla data di consegna, riportare tutti la medesima scadenza e contenere germi specifici vivi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) nel rispetto dei limiti fissati dall'Istituto Superiore di Sanità.

Le confezioni da g 125 devono essere integre, non bombate; il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

Può essere richiesto privo di lattosio.

Gelato

Il gelato deve corrispondere alle norme igieniche dei prodotti preconfezionati.

Le materie prime impiegate devono essere accuratamente selezionate, essere prive di inquinamento microbico e con una carica batterica rientrante nei limiti di cui al D.Lgs 193/2007 e succ. mod. e integrazioni.

Si richiede un prodotto contenente i seguenti ingredienti: a base di latte intero o p. s. (primo ingrediente), zucchero, burro o oli vegetali, panna, con o senza uova, cacao o alla frutta (min 10%), addensanti, aromi naturali.

Il prodotto dovrà avere una formulazione semplice, dove figurano il numero minimo di additivi, necessari alla buona tecnica industriale.

Il prodotto devono possedere i requisiti previsti dal D.Lgs n. 109/92, dal D.Lgs. 114/2006.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei, mantenendo il prodotto alla temperatura di -18°C o inferiore.

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario AIC sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

Dovranno essere fornite coppette da gr. 50 nei gusti vaniglia e cioccolato, limone e fragola, fiordilatte.

Può essere richiesto privo di lattosio.

GENERI ALIMENTARI VARI

Olio Extra Vergine di Oliva 100% italiano (prodotto biologico almeno 40% in peso sul totale)

peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
40%	Biologica	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008
Come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittute		

L'olio extravergine di oliva deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive frutto della specie *Olea europaea* di produzione italiana, lavorate in Italia, ottenute dalle olive dell'ultima annata mediante spremitura meccanica a freddo, centrifugazione, lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irreprendibile ed assolutamente esente da difetti;

Alla denominazione di "olio extra vergine di oliva" dovrà essere aggiunta l'indicazione della provenienza.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia e non deve contenere, neppure in traccia, additivi o coadiuvanti tecnologici (antiossidanti, conservanti generici o solventi).

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; avere sapore gradevole ed aromatico; odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello delle olive. Il colore dovrà essere caratteristico a seconda della provenienza. All'analisi non si dovranno rilevare presenze di sostanze estranee o che diano reazioni o che possiedano costanti chimico – fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo di composizione anomala.

L'etichetta deve riportare l'indicazione della zona geografica di coltivazione delle olive, e dove è situato il frantoio in cui è stato estratto l'olio.

E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto

Il prodotto biologico deve essere certificato secondo il Reg. CE n. 834 /2007 e Reg. CE 889/2008.

L'olio dovrà essere consegnato in vetro scuro da 1 lt.

Olio di semi di girasole

Deve essere monoseme, ottenuto dall'estrazione mediante pressione meccanica dei semi di girasole.

Deve essere di provenienza nazionale prodotto da semi di provenienza nazionale o comunitaria.

Aceto

L'aceto di vino rosso o bianco deve essere ottenuto dalla fermentazione acetico del vino, deve contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico e una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume. Non ci deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di coloranti. Non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Dovrà essere confezionato in bottiglie di vetro da 1lt.

Vino bianco da cucina

Non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Aromi e spezie

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti; naturali, vegetali essiccati. Il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non devono presentare odore, colore e sapore anomali.

Zafferano

Deve essere ricavato dalla essiccazione e dalla macinazione degli stimmi del "Crocus sativus L" pianta che viene coltivata nell' Europa centrale e meridionale. Deve essere in polvere confezionato in involucri sigillati, recanti, oltre all'indicazione di denominazione di zafferano, quella del peso netto e del nome e della sede della ditta preparatrice.

Sale fino e sale grosso marino iodato

E' richiesto il sale marino da cucina iodato di provenienza nazionale, ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini sotterranei oppure dalle salamoie naturali. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

Zucchero (prodotto Equo e solidale)

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore.

Deve essere raffinato e semolato, non sofisticato con glucosio, saccarina o altre sostanze organiche o minerali; deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce, con assenza di sapori estranei e impurità.

Si richiede la fornitura di zucchero di barbabietola semolato.

Lievito di birra-Lievito per dolci

Tipologie richieste:

- lievito di birra fresco in cubetti da 25 gr e secco in bustine,
- lievito per dolci, in bustine monodose.

ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE

Si richiede, di norma, l'utilizzo di acqua di rete microfiltrata e naturale, se presenta le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo umano sono conformi alle normative vigenti, fatti salvi i cestini freddi.

L'acqua di rete deve essere fornita ai tavoli dei refettori in brocche/caraffe, sanificate e asciugate giornalmente.

Sarà richiesta la fornitura di acqua in bottiglia di materiale riciclabile e costituito almeno dal 30% di materiale riciclato in caso di interruzione o non potabilità dalla rete idrica locale, attestata da idonea documentazione.

L'installazione dell'impianto di erogazione di acqua potabile è a carico del Comune mentre la manutenzione, il cambio dei filtri e l'eventuale riparazione e/o sostituzione saranno a carico dell'Appaltatore.

PRODOTTI DIETETICI SPECIALI

Sono dietetici quei prodotti ai quali, o per processi di lavorazione o per addizione di particolari sostanze, sono state conferite particolari e definite proprietà dietetiche ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Questi alimenti devono corrispondere alle norme prescritte in materia anche per quanto riguarda le caratteristiche dei recipienti e degli involucri, al fine di garantirne la buona conservazione e il mantenimento delle loro qualità dietetico-nutrizionali.

Le materie prime o devono comunque essere idonee agli usi alimentari, genuine e salubri. I prodotti richiesti devono essere lavorati in stabilimenti nazionali.

L'etichetta deve riportare:

- a) la denominazione di vendita seguita dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali specifiche e alla loro destinazione;
- b) l'elenco degli ingredienti;

- c) gli elementi particolari della composizione o il processo di fabbricazione;
- d) il quantitativo netto;
- e) il tenore di carboidrati, proteine, grassi per 100 grammi di prodotto;
- f) l'indicazione delle Kcal per 100 grammi di prodotto;
- g) il termine minimo di conservazione;
- h) le modalità di conservazione e di utilizzo;
- i) le istruzioni per l'uso;
- j) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore;
- k) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti
- l) fabbricati o confezionati in Italia per la vendita sul territorio nazionale;
- m) il luogo di origine o di provenienza del prodotto.

Di seguito, a mero titolo esemplificativo, alcuni tra gli alimenti da destinare agli utenti con diete speciali personali.

Prodotti senza glutine per celiaci

I prodotti senza glutine devono essere in confezioni integre, sigillate, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, riportanti tutte le indicazioni in conformità alla normativa vigente.

Tutti gli alimenti senza glutine richiesti devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni e devono essere presenti nel prontuario degli alimenti AIC.

Prodotti iperproteici e aproteici

Il prodotto:

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- deve possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente: non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Prodotti glutinati

Il prodotto:

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati a un'alimentazione particolare;
- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine";
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

Pasta di Mais, Pasta di Guar e Pasta di Kamut

Il prodotto:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzature o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; -deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche: a) tempo di cottura; b) resa (aumento di peso con la cottura).
- il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

Latte di Soia biologico

Il prodotto:

- deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o bianco giallastro;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- il confezionamento deve essere in confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml.