

COMUNE DI CARNATE
Provincia di Monza e della Brianza

CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRE UTENZE
01/09/2024-31/08/2027

ALLEGATO N. 1

**TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E DEI MATERIALI A CONTATTO CON
ALIMENTI**

Tutte le confezioni degli alimenti devono riportare le indicazioni previste dal Reg. UE n. 1169/2011 e rispettare le normative di legge vigenti sull'etichettatura, con particolare cura per l'ingredientistica e la dichiarazione delle sostanze contenute che potrebbero scatenare effetti avversi negli utenti, oltre a quanto di seguito indicato negli specifici capitoli.

Tutte le derrate impiegate per la produzione dei pasti devono rispettare le norme nazionali e comunitarie vigenti al momento dell'utilizzo, con speciale riguardo ai dati utili per la rintracciabilità, l'origine e la corretta conservazione.

I valori di accettabilità dei parametri analitici, microbiologici e chimici, degli alimenti devono corrispondere a quelli previsti dalle specifiche normative, ove presenti, raccolte in sintesi – per i limiti microbiologici – all'Allegato n. 8 del Capitolato o ai dati reperibili in letteratura.

Tutti i prodotti comunemente commercializzati anche in monoporzione possono essere richiesti anche in tali confezioni.

I prodotti presenti sul mercato in preparazioni utilizzabili per celiaci (con il simbolo della spiga barrata) o per diabetici, con appositi claim legata all'assenza di zuccheri o di zuccheri aggiunti, possono essere richiesti in tale forma.

I prodotti dietetici destinati ad una alimentazione particolare dovranno essere disciplinati ed autorizzati ai sensi del D. Lgs. 111/92 e del Reg. UE n. 609/2013.

Per tutti i prodotti consegnati devono essere assicurate le procedure di rintracciabilità disposte dal Reg. CE n. 178/2002, così come definite dalle "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica" emanate in accordo tra il Ministro della Salute e i Presidenti delle Regioni e Province autonome in data 28 Luglio 2005.

I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione (Reg. CE 853/2004 e Reg. CE 854/2004). (ad eccezione delle uova riguardo alle quali la legislazione stabilisce specifici requisiti in materia di etichettatura/stampigliatura).

Gli eventuali miglioratori alimentari contenuti nelle derrate quali additivi, aromi ed enzimi devono rispettare quanto stabilito dai Reg CE 1332/2008, Reg CE 1333/2008, Reg. CE 1334/2008; devono inoltre essere autorizzati secondo quanto stabilito dal Reg. CE 1331/2008 e dal Reg. CE 234/2011.

Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture delle confezioni, presenza di umidità, ecc., riscontrabili attraverso l'ispezione visiva e sensoriale.

Contenitori, imballaggi ed in generale tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi

al Regolamento CE n. 1935/2004, al Reg. CE n. 2023/2006 e successive modifiche ed integrazioni, al DPR 23 Agosto 1982, n.777, al D. Lgs. 25 Gennaio 1992, n. 108, al Decreto ministeriale DM 21/3/1973 e successive modifiche ed integrazioni nonché alle altre disposizioni specifiche stabilite dalla normativa nazionale e comunitaria.

I prodotti consegnati devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, di difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale;

Le derrate e alimenti non devono essere OGM né devono contenere ingredienti OGM o loro derivati. Non devono contenere olio di palma, cocco e palmisti ed acidi grassi idrogenati.

DEFINIZIONI IN MERITO ALLA QUALITÀ DELLE DERRATE

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono “quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo” e sono presenti all’interno dell’“elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali” pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole. (D. Lgs. n 173/98, D.M. 350/99).

PRODOTTI ITTICI DA PESCA SOSTENIBILE (MSC, FRIEND OF SEA, ECC)

Prodotti ittici certificati nell’ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un’organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti.

Criteria ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari

PRODOTTI PROVENIENTI DA BENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ

Prodotti provenienti dai beni confiscati alla criminalità organizzata per il recupero a fini sociali, ai sensi della L. 109/1996.

PRODOTTI DELL’AGRICOLTURA SOCIALE

Prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale.

Con il termine agricoltura sociale si indica in genere quell’insieme di attività che impiegano le risorse dell’agricoltura e della zootecnia per promuovere azioni terapeutiche, educative, ricreative, di inclusione sociale e lavorativa. Vedi L. 141/2015.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Il Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale, che promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l’ambiente attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l’educazione, l’informazione e l’azione politica.

Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione, dai produttori ai consumatori.

Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli:

- importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES, WFTO/IFAT e equivalenti, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del -Commercio Equo e Solidale.
- realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO e equivalenti.

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE (SQN)

Il Sistema di Qualità Nazionale (SQN), è un regime di qualità volontario, aperto a tutti i produttori dell'Unione Europea, riconosciuto dallo Stato membro in quanto conforme ai seguenti criteri:

- caratteristiche specifiche del prodotto;
- particolari metodi di produzione;
- una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali coerenti in termini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali o tutela ambientale.

A livello nazionale sono stati riconosciuti ad oggi:

Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI)

Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZ). (Regolamento (UE) n.1305/2013)

PRODOTTI BIOLOGICI

Le derrate biologiche richieste dall'Amministrazione comunale e/o offerte in sede di gara dall'Impresa dovranno essere conformi alla legislazione vigente in termini di qualità e sicurezza alimentare, nonché essere conformi al Reg. CE n. 848/2018 e s.m.i..

PRODOTTI ALIMENTARI DOP/IGP

Analogamente le derrate o gli alimenti DOP e IGP dovranno essere conformi alla normativa vigente.

Eventuali aggiunte o modifiche delle tabelle merceologiche potranno essere attuate durante la fornitura del servizio, anche su proposta formalizzata da parte dell'Impresa, solo previa approvazione da parte del Committente.

L'Amministrazione comunale si riserva di verificare il rispetto delle condizioni di cui al presente capitolato sottoponendo la merce a controlli analitici, avvalendosi di strutture accreditate e ufficialmente riconosciute dal Ministero della Sanità o dalla Regione Lombardia. Una volta all'anno il Committente potrà sottoporre i prodotti a spese dell'Impresa a verifica analitiche del rispetto del capitolato, riservandosi il diritto di fare eventuali altri accertamenti e verifiche a proprie spese.

L'organizzazione e la calendarizzazione degli acquisti e delle consegne alla cucina devono essere tali da garantire, sia per le derrate non deperibili che per le derrate deperibili, il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo del prodotto. La calendarizzazione delle consegne deve essere dichiarata se richiesto in sede di gara, nell'offerta tecnica, o presentata a inizio servizio.

La shelf life residua dei prodotti – salvo prodotti confezionati freschissimi, ovvero con scadenza inferiore ai 10 gg – alla data della consegna deve essere almeno del 70% della durabilità totale, sia per i prodotti con data di scadenza che per quelli con TMC. Tale condizione deve essere verificabile tramite la costante disponibilità di schede tecniche aggiornate e dei documenti di trasporto delle derrate al centro cottura, o alla cucina locale che le utilizza.

Per nessun motivo è consentito il trasferimento di derrate dal centro cottura alla cucina locale del Comune senza l'emissione del relativo documento di trasporto, completo di data di scadenza e lotto.

Si eviti il più possibile di detenere scorte di prodotti (tranne, al più, le conserve in confezione sigillata) durante i mesi di chiusura estiva delle mense scolastiche, quando non si può garantire un accurato e costante controllo delle condizioni di stoccaggio con il rischio di favorire il deterioramento dei generi alimentari.

Si raccomanda per i prodotti deperibili l'utilizzo di quantitativi smaltibili giornalmente. Presso il centro cottura dovranno essere disponibili le schede tecniche delle materie prime e ingredienti utilizzati per la preparazione dei pasti, riportanti, almeno, le seguenti informazioni:

- denominazione del prodotto e informazioni richieste per legge su origine, trattamenti, e dalla bollatura CE, se applicabile;

- ingredienti;
- allergeni presenti come ingredienti e potenzialmente presenti;
- valori nutrizionali;
- standard microbiologici;
- modalità di conservazione;
- sede/stabilimento di produzione

Tali schede tecniche dovranno essere consegnate al Comune all'inizio del servizio e mantenute aggiornate. L'Impresa dovrà consegnare al Comune e tenere in copia presso il centro cottura le schede tecniche e le dichiarazioni di conformità dei materiali a contatto con alimenti (sacchetti, pellicole, carta forno, stoviglie e bicchieri – anche monouso, vassoi, ecc.) alla legislazione vigente, alla quale tutti i suddetti materiali dovranno essere conformi.

PANE

Il pane deve essere:

- fresco, di produzione quotidiana;
- confezionato con farina di grano tenero tipo "0", "00" o integrale speciale (su richiesta del Committente) lievito naturale, acqua e sale, e con cereali e semi diversi, per il pane multicereali;
- a ridotto contenuto di sale – non oltre l'1,7% in accordo all' iniziativa del Ministero della Salute e della Regione Lombardia
- privo di conservanti, coloranti, antiossidanti o condimenti aggiunti (salvo pani speciali, qualora concordato con il Committente)
- ben lievitato, cotto lentamente, privo di bruciature alla superficie con una mollica spugnosa ed elastica;
- privo di impurezze (peli animali, frammenti metallici ecc.);
- privo di odori e sapori anomali, aciduli, rancidi, ecc.
- confezionato in sacchi di carta per alimenti e trasportato in appositi contenitori lavabili muniti di coperchio.

Il pane integrale sarà prodotto con farina integrale. Andrà distribuito almeno un giorno alla settimana. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, in conformità alla legislazione vigente.

Le pezzature saranno conformi alle diverse grammature previste per fasce di età.

È vietata la fornitura e l'utilizzo di pane conservato, riscaldato, rigenerato o surgelato.

PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato deve essere:

il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo "0" e "00";

- privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti;
- privo di saccarosio, destrosio, o altre sostanze derivanti dalla macinazione di prodotti da forno diversi dal pane
- a ridotto contenuto di sale – non oltre l'1,7% in accordo all' iniziativa del Ministero della Salute e della Regione Lombardia
- privo di impurezze (peli animali, frammenti metallici ecc.);
- consegnato in confezioni originali sigillate ermeticamente, in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e dall'umidità, ed etichettate secondo quanto previsto dalla legge in materia di etichettatura.

CROSTINI

I crostini devono essere forniti in confezioni originali sigillate ermeticamente ed etichettate secondo quanto previsto dalla legge in materia di etichettatura.

Devono contenere gli stessi ingredienti del pane, è ammessa la presenza tra gli ingredienti di olio extravergine di oliva.

Sono da escludersi i prodotti contenenti strutto, oli o grassi differenti dall'olio extravergine di oliva, conservanti, antiossidanti, emulsionanti e stabilizzanti.

Alla consegna devono presentare una conservabilità non inferiore a 12 mesi. Non è ammessa la produzione di crostini a partire dal pane a cassetta.

PIZZA/PASTA LIEVITATA FRESCA

La pizza deve essere preparata presso il centro cottura unicamente con pasta lievitata fresca; è escluso l'impiego di basi per pizza precotte, da farcire o già farcite. La pasta lievitata fresca deve essere:

- preparata esclusivamente con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero, acqua, sale, eventualmente olio di oliva o extravergine di oliva, lievito di birra;

- priva di conservanti;
- preparata da non più di 12 ore al momento della consegna ed utilizzata entro 3 ore dal ricevimento.
- Deve essere farcita unicamente con mozzarella e passata di pomodoro, e condita con olio extravergine di oliva.

In alternativa può essere acquistata pronta, da mantenere al caldo o refrigerata e da rinvenire, a patto che si mantengano gli ingredienti, e solo quelli, sopra elencati.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al momento dell'utilizzo; in particolare deve essere consegnata dal fornitore in recipienti lavabili, muniti di coperchio atto a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento ed inquinamento, ma non a chiusura ermetica.

PASTA ALIMENTARE

La pasta, di semola di grano duro e/o integrale, deve possedere le caratteristiche chimico- fisiche previste dalla legislazione vigente e deve essere:

- di prima qualità, prodotta con farina di semola ricavata dalla macinazione dei grani duri;
- di recente ed omogenea lavorazione;
- di sapore e odore gradevoli;
- consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre;
- non alterata, avariata, colorata artificialmente;
- immune da insetti o loro tracce;
- esente da muffe;
- di aspetto uniforme, priva di bolle d'aria, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea;
- fornita in una vasta gamma di formati per garantire un'alternanza quotidiana;
- dopo cottura deve mantenere invariate le sue caratteristiche fino al momento del consumo;
- non deve essere molliccia, appiccicosa e/o priva di nerbo;
- alla consegna deve presentare una durata superiore a 12 mesi.

Deve resistere alla prova di cottura per circa 15' senza disfarsi, cambiare forma, rompersi e/o diventare collosa ed una volta bollita non deve intorpidire sensibilmente l'acqua di cottura. Quando rimossa non deve lasciare polvere o farina.

Il mancato mantenimento della cottura al momento della distribuzione agli utenti comporterà l'immediata sostituzione del produttore della pasta in oggetto.

FARINE

Le farine di grano tenero devono essere: di tipo "0" o "00". In particolare si richiede che le farine "00" siano impiegate per la preparazione di torte.

Il grano saraceno decorticato può essere utilizzato insieme alla farina di mais, nella preparazione della polenta. La farina di mais può essere a grana fine o grossa a secondo del tipo di preparazione.

È consentito l'uso della farina di mais precotta.

Tutte le farine devono essere esenti da impurità e da sostanze estranee e inoltre possedere le caratteristiche chimico-fisiche previste dalla legislazione vigente, e quelle di seguito elencate.

- Insetti: assenti
- Peli di roditori: assenti
- Frammenti metallici: assenti

Devono presentare alla consegna una durata di almeno 12 mesi, ed essere confezionate in confezioni tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

GNOCCHI DI PATATE

Gli gnocchi devono essere:

- freschi, confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva;

- prodotti esclusivamente con: patate o purea di patate o fiocchi di patate, farina di grano tenero, fecola di patate, acqua e sale. Il contenuto in patate o purea di patate deve essere specificato in etichetta e non deve essere inferiore al 70%;
- esenti da additivi aggiunti;
- forniti in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Non sono ammessi gnocchi surgelati, né sfusi.

Le confezioni devono riportare in modo ben leggibile la data di scadenza, e non è ammesso l'utilizzo di prodotto con meno di 7 gg. dalla data di scadenza per il prodotto sottovuoto o in MAP.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igieniche ineccepibili e ad una temperatura non superiore a 10°C.

PASTA ALL'UOVO

La pasta all'uovo deve essere conforme alla legislazione vigente e può essere:

- secca, fresca, confezionata sottovuoto, o precotta surgelata (solo per la sfoglia utilizzata per le lasagne);

Deve essere preparata con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, e deve essere:

- esente da additivi, coloranti e conservanti;
- immune da insetti e non presentare tracce di muffe;

La pasta all'uovo precotta surgelata alla consegna deve presentare una durata non inferiore a 12 mesi.

PASTA FRESCA RIPIENA

Le paste all'uovo ripiene devono essere:

- prodotte con i seguenti ingredienti: semola di grano duro e farina di grano tenero, ripieno (costituito da ricotta, spinaci, pangrattato, formaggio grana, sale, oppure carne e formaggio grana), uova, acqua. La composizione percentuale del ripieno deve essere indicata sull'etichetta oppure nella scheda tecnica del prodotto;
- esenti da coloranti;
- esenti da grassi (burro, margarina) e additivi aggiunti;
- fresche e fornite in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, da conservarsi in frigorifero;
- fornite in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso;
- etichettate con la data di scadenza ben leggibile.

Le confezioni alla consegna devono avere una conservabilità di almeno 15 giorni.

Il trasporto delle paste ripiene fresche deve avvenire in condizioni igieniche ineccepibili ed ad una temperatura non superiore a 10°C.

Non sono ammesse paste all'uovo ripiene surgelate.

Devono essere assicurati anche tortellini/raviolini di magro o di carne di piccolo formato, atti alla consumazione da parte degli utenti delle Scuole dell'Infanzia.

PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE

- possono essere fornite già stesa in fogli arrotolati o in panetti
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- pasta sfoglia: deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, sale
- pasta frolla: deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, uova
- pasta fillo o brik
- pasta kataifi
- pasta per strudel

RISO

Il riso, di provenienza nazionale, deve essere:

- secco, pulito, non oleato, non brillantato, sano, immune da parassiti, con grani interi (è ammessa una tolleranza del 12% di rottura);
- caratterizzato da un'umidità media del 14%;
- con un contenuto in cadmio inferiore a 80 ppb;
- se parboiled, costituito da una sola varietà e non da miscela di varietà diverse e privo di chicchi rotti e/o gessati, striature rosse o macchie o altri difetti;
- resistente alla cottura per non meno di 15' dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma;
- messo in commercio in imballi sigillati, recanti sul sigillo o confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice; sull'apposito cartellino contrassegnato da sigillo o sull'imballo devono essere indicati con caratteri leggibili il gruppo di appartenenza e la varietà;

Deve presentare alla consegna una conservabilità non inferiore a 12 mesi: deve essere mantenuto nelle confezioni originali e conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto.

CEREALI SECCHI (ORZO, FARRO, ...)

I cereali secchi devono essere:

- mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei;
- essiccati uniformemente;
- con granelli uniformi, integri, arrotondati, di colore tipico (bianco-giallo paglierino per l'orzo);
- forniti in confezioni originali da 1 Kg.

Al momento della consegna la loro conservabilità deve essere di almeno 12 mesi. Tipi richiesti: orzo perlato, farro.

Devono essere di provenienza preferibilmente nazionale.

FETTE BISCOTTATE

Requisiti qualitativi:

- non devono contenere latte o grassi di origine animale;
- non devono essere presenti coloranti o conservanti;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente grassi vegetali non idrogenati;
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Tipologie richieste: classiche e senza sale (per diete)

Confezionamento: monoporzione

GRISSINI

Bastoncini di pasta di pane, croccante e friabile, senza mollica, con struttura friabile.

Devono essere in stato di perfetta lievitazione e cottura. Non devono contenere impurità, né essere alterati per eccesso di umidità, riscaldamento, presenza di parassiti, muffe.

Ingredienti: farina di grano tenero, farina di grano duro, lievito, acqua, olio di oliva. Non devono contenere additivi.

Devono essere prodotti e confezionati in Italia. Pezzatura richiesta: monoporzione da 12 o 20 g.

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

I prodotti dolciari (crostate, crostatine, panettone, pandoro, colomba, chiacchiere, ...) devono essere:

- prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, preparati con farine tipo "0", "00", burro e/o oli vegetali, latte fresco anche parzialmente scremato e uova;

- esenti da conservanti, coloranti ed altri additivi, da margarine, oli e grassi idrogenati e di palma, palmisto e cocco (vedi introduzione)
- indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- dolcificati con solo zucchero, o eventualmente miele;
- confezionati in idonei involucri sigillati, anche monodose.

Devono presentare alla consegna una conservabilità non inferiore a 12 mesi.

Nello specifico, panettone, pandoro, colomba devono essere prodotti in conformità al Decreto 22 luglio 2005 (Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno).

Panettone e colomba possono essere richiesti anche nelle varietà "senza canditi".

I panettoni, i pandoro e le colombe devono presentare un peso intorno ad 1 Kg., ma potranno essere richiesti anche prodotti monoporzione.

Devono essere forniti prodotti equivalenti per le diete speciali (es. senza glutine, uova, latte e derivati).

BISCOTTI SECCHI E FROLLINI

I biscotti devono essere:

- preparati con farine tipo "0", "00", burro e/o oli vegetali, latte fresco anche parzialmente scremato e uova;
- esenti da conservanti, coloranti ed altri additivi, da oli e grassi idrogenati, olio di palma, ecc., margarina;
- dolcificati con solo zucchero o eventualmente con miele;
- indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- privi di difetti (macchie, spezzature, rammollimenti atipici, sapore ed odore anomali).

Alla consegna devono presentare una durata superiore a 12 mesi.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

CRACKERS

I biscotti sono prodotti da forno ottenuti dalla cottura rapida di uno o più impasti anche lievitati di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di zuccheri, oli e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare e altri ingredienti, nonché aromi e additivi consentiti.

I crackers devono avere un tenore di umidità non superiore al 7 % in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2 % in valore assoluto.

Non devono non devono contenere conservanti né coloranti.

I crackers non devono essere salati in superficie.

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere:

- di provenienza nazionale, ovvero prodotto in Italia con carne suina di origine italiana;
- del tipo "alta qualità";
- preparato esclusivamente con i seguenti ingredienti: suino, sale, eventualmente aromi naturali, zuccheri, (destrosio e/o saccarosio), ed acido ascorbico come antiossidante; privo di polifosfati e proteine animali o vegetali estranee alla carne di suino;
- privo di aree vuote (bolle), rammollimenti e parti cartilaginose;
- caratterizzato da un profumo delicato, da un sapore gradevole e non eccessivamente salato.

Non deve essere un prodotto ricostituito e pertanto deve presentare delle fasce muscolari ben visibili, intatte, compatte e di colore rosato uniforme; la siringatura con la salamoia deve essere ridotta al minimo.

Il grasso di copertura deve essere bianco, sodo e ben rifilato e non eccessivo.

Non sono ammesse eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, parti ingiallite o con odore e sapore di rancido. Deve presentare una buona tenuta della fetta durante il taglio ed una consistenza compatta, mai elastica.

Deve avere una pezzatura media di 7/10 Kg.

Deve essere confezionato sottovuoto in involucri in materiale plastico o in carta alluminata e all'interno degli involucri non deve esserci liquido percolato.

Sull'etichetta o sulla confezione devono essere indicati:

- il tipo di prodotto (per prosciutto si intende il ricavato della coscia di suino);
- il nome dell'azienda produttrice, il bollo CE ed il luogo di produzione;
- eventuali additivi aggiunti; l'assenza di polifosfati, glutammato monosodico e di proteine del latte;
- il peso netto del prodotto;
- data di scadenza e di confezionamento.

Alla consegna deve avere ancora 60 giorni di conservazione.

Il trasporto e la conservazione devono avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili ed ad una temperatura non superiore a + 2°C, +6°C.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

La bresaola valtellinese deve:

- possedere tutte le caratteristiche indicate nel disciplinare di produzione relativo alla tutela dell'indicazione geografica protetta della bresaola della Valtellina;
- presentare i seguenti ingredienti: carne bovina, sale, spezie, nitrito di potassio, zuccheri ad esclusione del lattosio; in particolare si richiede il prodotto ottenuto utilizzando il taglio "punta d'anca" di peso minimo 2,5 Kg;
- essere di colore rosso rubino uniforme con bordo scuro appena accennato; caratterizzata da un profumo delicato e leggermente aromatico e da un gusto gradevole e moderatamente saporito, non acido;
- presentare consistenza tenera, mai secca od elastica; essere ben pressata; priva di tendini, aponeurosi e grasso; priva di difetti di conservazione, sia superficiali che profondi ed odori o sapori sgradevoli.

La stagionatura deve essere effettuata in condizioni climatiche controllate sino ad un calo peso minimo del 33% e non deve essere inferiore ai 60 giorni.

MORTADELLA DI PURO SUINO

Il prodotto oggetto della fornitura deve essere prodotto in Italia con carne di provenienza nazionale e provenire da stabilimenti riconosciuti UE.

La mortadella deve essere confezionata in sottovuoto. La pezzatura del prodotto conferito deve essere di peso non inferiore a 5 kg.

Non deve contenere polifosfati aggiunti.

Deve essere ottenuta esclusivamente da carne e grasso di suino. Il grasso duro (lardelli) non deve superare il 25 % e sono assenti parti tendinee e cartilaginose.

Caratteristiche al taglio:

- la massa insaccata deve presentarsi compatta e senza vuoti;
- la componente carnosa di colore rosa, il grasso di colore bianco sodo;
- aroma gradevole, non troppo aromatico per eccesso di spezie;
- sapore caratteristico delicato, dolce e fragrante
- L'umidità deve essere contenuta nel limite massimo del 40 %.

SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI)

Il prodotto oggetto della fornitura deve essere di provenienza nazionale, realizzato con carni suine di origine italiana e provenire da stabilimenti riconosciuti UE.

Requisiti qualitativi:

- deve riportare indicazione relativa al tipo di salame;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo;
- non deve presentare in modo percettibile parti connettivali;
- deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto;
- deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità;
- deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi, che deve essere dichiarato;
- Collagene/proteine <0,12 +/-3%
- Acqua/proteine <2,1 +/-3%
- Grasso/proteine <1,8 +/-3%
- pH >5 +/-3%

Tipologie richieste: Indicativamente: Salame Milano, Felino.

Confezionamento: - forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto;

PANCETTA

Il prodotto oggetto della fornitura deve essere di provenienza nazionale realizzato con carne suina italiana e provenire da stabilimenti riconosciuti UE.

Requisiti qualitativi:

- le parti magre devono risultare in giusta proporzione, e non devono essere eccessivamente molli;
- il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;
- la stagionatura effettuata deve essere dichiarata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una

scorretta maturazione; Tipologie richieste:

- pancetta tesa;
- pancetta arrotolata decotennata.

Confezionamento: forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto.

CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE

Le carni bovine devono essere fresche, di vitellone o di vitello e confezionate sottovuoto.

La carne di vitellone deve provenire da animali giovani maschi, di età compresa tra i 15 e 18 mesi o da giovani animali femmine che non abbiano ancora partorito di età compresa tra i 15 e 18 mesi e presentare le seguenti caratteristiche:

- colore rosso chiaro;
- grasso bianco-avorio;
- grana fine e consistenza pastosa e compatta;
- odore tipico del prodotto fresco;
- assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni e peli;
- sapidità e tenerezza.

La carne di vitello, deve provenire da animali di età non superiore ai 6 mesi, allevati esclusivamente a latte, con un peso della carcassa minimo di Kg 130 e massimo di Kg 170 e presentare le seguenti caratteristiche:

- colore da rosa lattescente a bianco rosato;
- tessuto muscolare sodo;
- grana molto fine, tessitura compatta con scarso connettivo;
- tessuto adiposo distribuito in modo uniforme, di colore bianco latte e consistenza dura;

- sapidità e tenerezza.

Le carni di vitellone e di vitello devono essere:

- di animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia;
- dichiarate esenti da estrogeni e da BSE;
- mondate da grasso e da aponeurosi nonché rifilate e pronte al taglio. Lo scarto massimo accettabile al momento dell'utilizzo non deve essere superiore al 6-7%;
- caratterizzate da un pH compreso tra 4,5 e 5,5 e sottoposte ad un periodo di frollatura della durata minima di 3 giorni.

Sono richiesti i seguenti tagli ricavati dalla coscia (posteriore disossato): rosa o fesa (fettine, scaloppine, cotolette, arrosto), noce o magatello (brasato, stufato), noce (spezzatino) scamone (polpette ed hamburger, ragù).

I tagli sopraelencati, sia per le carni di vitellone che di vitello, devono provenire da classi di conformazione E (eccellente) o U (Ottima=profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) secondo le griglie CE.

La merce alla consegna deve avere una conservabilità non inferiore a 15 giorni.

Le confezioni devono presentare il vuoto totale e ridotta quantità di liquido ed essere imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico. Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese tra 0°C e +3°C. L'etichettatura deve essere inamovibile, chiaramente leggibile, a norma della legge.

L'etichetta o i documenti di accompagnamento devono riportare la denominazione e la sede dell'operatore/ organizzazione autorizzato all'etichettatura della carne bovina con informazioni facoltative, la denominazione e la sede dell'organismo indipendente di controllo ed il DM di approvazione.

Si richiedono le seguenti indicazioni:

- denominazione commerciale del prodotto;
- tipo di taglio anatomico;
- età dell'animale;
- data di macellazione;
- periodo di frollatura,
- razza, tipo genetico, categoria;
- categoria e classificazione secondo griglia CE;
- luogo di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento;
- data di confezionamento espressa in giorno, mese, anno;
- data di scadenza espressa in giorno, mese e anno;
- peso minimo unitario;
- modalità di conservazione.

CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE

Le carni suine devono essere:

- di suino magrone fresco, di 1° qualità;
- confezionate sottovuoto;
- di provenienza nazionale;
- caratterizzate dalle seguenti proprietà: colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine, grasso di colore bianco e consistenza soda;
- esenti da segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. In particolare non saranno accettati i prodotti che presentino sierosità esterna unita a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento, colore giallo-rosa.

Le carni devono presentare il bollo sanitario.

Le confezioni devono essere sottovuoto, integre, ottenute con materiali idonei ed imballate per prevenire rotture di accidentali durante le operazioni di carico/scarico.

Tagli richiesti: lonza senza culatello, filetto.

La merce al momento della consegna deve avere una durata non inferiore a 15 giorni ed essere fornita in confezioni da: 1 Kg-5 Kg.

CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE

Le carni avicole fresche devono provenire da animali allevati a terra, con mangimi a base di cereali che non determinano odori o sapori anomali alle carni.

Il tipo di allevamento e alimentazione richiesti, a cui gli animali devono essere stati sottoposti, devono essere indicati in etichetta.

Le carni devono essere:

- di provenienza nazionale;
- esenti da residui di sostanze farmacologicamente attive e da contaminanti ambientali.

Non devono aver subito alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo; devono essere consegnate in confezioni sottovuoto o in vaschette termosigillate. Per i prodotti sottovuoto la durata alla consegna deve essere di almeno 15 giorni mentre per i prodotti in vaschette termosigillate di almeno 4 giorni.

Tagli richiesti: petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino. I tagli anatomici di cui sopra devono:

- appartenere alla classe A
- essere caratterizzati da pezzature uniformi
- essere puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da penne, piume e peli residui, da sporcizia e/o grumi di sangue, inoltre devono essere privi di contusioni gravi (tagli e fratture) e da sierosità eccessiva.

In particolare:

petti di pollo

devono essere:

- senza forcilla, senza residui di cartilagine sternale o residui ossei;
- costituiti da soli muscoli pettorali;
- caratterizzati da un peso medio compreso tra 200 e 240g;
- caratterizzati da colore roseo, buona consistenza e lucentezza tipica. Non saranno accettati prodotti fibrosi, flaccidi o trasudanti siero;

Dopo cottura la carne deve essere tenera e saporita e non presentare gusti od odori anomali.

cosce di pollo

- le masse muscolari devono essere ben sviluppate;
- le carni devono avere un colore rosato tendente al giallo ed una buona consistenza; non devono presentare sierosità, macchie verdastre, ematomi e edemi;
- la pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, grumi di sangue, fratture e tagli;
- caratterizzati da un peso medio compreso tra 200 e 250g.

fesa di tacchino

deve essere:

- ricavata da petto di tacchino maschio giovane, in ottimo stato di nutrizione macellato da non oltre 3 giorni;
- costituita da soli muscoli pettorali, senza residui di cartilagini o residui ossei, né pelle;
- di colore roseo e caratterizzata da una buona consistenza;
- dopo cottura tenera, sapida e priva di odori e sapori anomali. Non saranno accettati prodotti che presentino fibrosità, edemi ed ecchimosi, consistenza flaccida;
- caratterizzata da un peso medio di circa 4 kg con una tolleranza del 10% in meno;

Tutte le carni avicole confezionate devono essere etichettate e l'etichetta oltre a quanto richiesto in

precedenza, deve riportare le seguenti informazioni:

- numero di riconoscimento del macello e/o laboratorio di sezionamento;
- denominazione di vendita del prodotto-taglio anatomico;
- data di scadenza;
- temperatura di immagazzinaggio raccomandata;
- stato fisico del prodotto;
- classe di appartenenza;
- l'indicazione: da consumarsi dopo la cottura. Le temperature di trasporto e di conservazione devono essere comprese tra +2°C e +4°C; il trasporto deve essere effettuato in condizioni igieniche ineccepibili.

FORMAGGI E RICOTTA

I formaggi non devono presentare difetti di aspetto, sapore, odore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause. Devono essere di provenienza nazionale, salvo i formaggi di origine geografica tradizionale non italiana.

Sono esclusi dal presente capitolato – e quindi non utilizzabili dei vari menù - i formaggini, i formaggi cosiddetti “spalmabili” ed i formaggi ottenuti da fusione.

Le temperature di trasporto e di conservazione di tutti i formaggi devono essere comprese tra 0°C e +4°C; Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né presentare segni di incuria nell'impilamento e nel trasporto.

Tutti i formaggi devono essere etichettati a norma della legislazione vigente o essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- bollatura CE
- eventuali additivi e conservanti aggiunti;
- peso di ogni forma e confezione.

Tipologie richieste:

Provolone dolce Valpadana (DOP)

Deve essere prodotto secondo quanto previsto nel Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 6/04/93 e successive integrazioni e modifiche.

La coagulazione deve essere ottenuta solo con caglio di vitello lattante.

La pasta deve essere di colore leggermente paglierino, compatta e può presentare una leggera e rada occhiatura; la crosta deve essere sottile, lucida e di colore giallo dorato e la paraffinatura in superficie deve essere di colore neutro.

Non devono essere presenti conservanti e coloranti.

Il prodotto, ricavato da pancette cilindriche di 11/12 Kg deve essere confezionato in quarti, sottovuoto. La stagionatura deve essere di 40/60 giorni.

Mozzarella in bocconcini

Deve essere di provenienza italiana; di prima scelta, a pasta filata ottenuta da latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio e sale; esente da conservanti o coloranti; confezionata in confezioni sigillate: sulle confezioni devono essere ben visibili data di scadenza e di produzione. Deve essere consegnata entro tre giorni dalla data di produzione.

Mozzarella per pizza

Deve essere di provenienza italiana, di prima scelta, a pasta filata ottenuta da latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio e sale. E' ammesso l'impiego di acido citrico come correttore di acidità; non è ammesso l'impiego di conservanti.

La pasta deve essere con struttura a foglie sottili sovrapposte di media consistenza, elastica, di sapore dolce e delicato; L'aspetto esterno deve presentare pelle sottilissima di colore bianco.

Deve essere confezionata in confezioni sottovuoto, in panetti da 1 kg.

Sulle confezioni devono essere ben visibili data di scadenza e di produzione.

Il prodotto deve essere consegnato entro tre giorni dalla data di produzione e consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna.

Crescenza

Deve essere di provenienza italiana, prodotta con latte vaccino intero, priva di crosta, esente da acidi inorganici o coloranti e conservanti.

La pasta deve essere compatta, burrosa, priva di occhiature e non eccessivamente molle, fondente in bocca, il sapore deve essere gradevole, dolce e non eccessivamente acido.

Non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro.

Sulle confezioni devono essere ben visibili data di scadenza e di produzione. Alla consegna il prodotto deve avere una conservabilità di almeno 15 giorni.

Ricotta di vacca

Deve essere di provenienza nazionale, prodotta con siero di latte e latte vaccino, con pasta di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce.

È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti. L'umidità non deve essere superiore a 60-65%.

Alla consegna deve avere una conservabilità di almeno 15 giorni e deve essere consumata non oltre 5 giorni dalla data di consegna.

Robiola

Deve essere di provenienza nazionale, prodotta con latte intero di vacca, fornita in vaschette sigillate monoporzione da 50-60g, a seconda delle richieste del Comune.

La pasta deve essere omogenea, senza occhiature o con piccolissimi occhi di colore giallo paglierino dal gusto aromatico e saporito.

Italico

Deve essere di provenienza nazionale, di prima scelta, esente da difetti di aspetto, sapore o altro.

La pasta deve essere di consistenza morbida ed elastica, priva di occhiature, di sapore leggermente burroso e fondente; è vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Deve essere stato stagionato almeno 35/40 giorni. Il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.

Fontina (DOP)

Deve essere marchiata a denominazione di origine e presentare tutte le caratteristiche del prodotto indicate nel disciplinare di produzione.

Il colore deve essere paglierino, la pasta molle ma di consistenza elastica e sostenuta; la crosta deve essere sottile, di colore variabile dal giallo ocra al marrone scuro, priva di muffe visibili; il sapore deve essere dolce e delicato.

La stagionatura non deve essere superiore a 3 mesi.

Asiago (DOP)

Deve essere di provenienza italiana, di prima qualità.

La pasta deve essere di colore bianco o leggermente paglierino con un'occhiatura marcata ed irregolare; la crosta sottile ed elastica; il sapore delicato e gradevole.

È vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

La stagionatura deve essere inferiore ai due mesi.

Deve essere confezionato in carta o film plastici ed imballato in cartoni chiusi.

Grana Padano (DOP)

Deve essere marchiato, di prima qualità, prodotto da puro latte vaccino fresco esente da conservanti ad eccezione del lisozima.

La pasta deve essere finemente granulosa; lo spessore della crosta compreso tra 4 e 8 mm; il sapore deve essere fragrante e delicato.

Il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere pari al 32%. La stagionatura deve essere da 12 a 24 mesi.

Si richiedono confezioni sottovuoto da 2 kg.

Parmigiano Reggiano (DOP)

Deve essere marchiato, di prima qualità, prodotto da puro latte vaccino fresco esente da conservanti. Non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Deve avere un periodo di stagionatura di 18 mesi.

Confezionamento: deve garantire un'adeguata protezione al prodotto; è richiesto un imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

Primosale

Deve essere di provenienza nazionale; prodotto con latte vaccino pastorizzato; esente da coloranti o conservanti. La pasta deve essere bianca, morbida, non deve presentare gusti anomali legati ad inaridimento od altro.

Formaggi molli con crosta

Requisiti qualitativi: non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Tipologie richieste:

- Taleggio DOP: stagionatura di circa 40 giorni, Umidità: < 40-50 % +/-3%, Grasso: >48 % +/-3%
- Quattrolo
- Tomini stagionati
- Brie: Grasso: < 50 % +/-3%
- Gorgonzola DOP: dolce e piccante, deve essere specificato; stagionatura di minimo 2 mesi, Umidità: < 50 % +/-3%, Grasso: >48 % +/-3%

Formaggi di tipo svizzero (tipo emmentaler, groviera, friburgo) o edamer

- Non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura deve essere scarsa, con buchi della grossezza di un pisello
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione

Devono essere confezionati: sottovuoto per il prodotto presentato in tranci, in atmosfera protettiva (MAP) se già affettati.

Alla consegna deve avere almeno una conservabilità di almeno 15 giorni e deve essere consumato entro 7 giorni dalla data di consegna.

LATTE

Si richiede latte parzialmente scremato, a lunga conservazione (UHT), di provenienza nazionale (materia prima e stabilimento di produzione) per tutte le preparazioni di cucina, e latte fresco per eventuali merende e per i bambini dell'asilo nido.

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici, conservanti (es. acqua ossigenata) additivi, odore, sapore a colore anormali e/o sgradevoli.

Le confezioni devono presentarsi integre e prive di sporcizia superficiale. Si richiedono confezioni da 1 l. Il latte UHT deve avere alla consegna una conservabilità di almeno 9 mesi.

YOGURT

Lo yogurt deve essere di provenienza nazionale, privo di inibenti, antifermentativi e coloranti ed addensanti, aromatizzanti, stabilizzanti ed altri additivi. Tipologia richiesta: intero alla frutta, intero al naturale.

Non deve presentare sapore amaro, colonie di muffe, grumi e non devono essere visibili rigonfiamenti delle confezioni per la produzione di gas.

Deve essere fornito in confezioni monodose da g 125.

Al momento della consegna deve avere una durata di almeno 15 gg.

Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 4°C ed in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Lo yogurt alla frutta deve presentare la seguente composizione: yogurt, frutta, zucchero e deve essere cremoso o con frutta in pezzi in funzione delle richieste del Committente. Tra gli ingredienti deve essere specificato il tipo di frutta.

GELATI

I gelati devono essere a base di latte (primo ingrediente) e zucchero, con o senza uova o alla frutta (con un minimo di 10% di frutta).

I ghiaccioli devono essere composti da sciroppi o estratto di frutta ed acqua.

Gelati, ghiaccioli non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli e devono essere forniti in confezioni monodose chiuse e sigillate.

Si richiede gelato in confezioni monoporzione, del peso indicativo compreso tra 50-60 g, nei tipi:

- coppetta bi-gusto (es. panna e cioccolato, panna e fragola, limone e fragola) o monogusto (es. panna, crema) corredata da cucchiaino (a perdere ma, se richiesto, soprattutto per i bambini delle scuole dell'infanzia, dovrà essere consentito il consumo con cucchiaini in acciaio inox);
- biscotto mono-gusto o bi-gusto;
- stecco;
- cono.

I gelati devono avere una formulazione semplice, che preveda l'utilizzo del numero minimo di additivi indispensabili alla buona tecnica industriale, quindi non devono essere presenti coloranti non naturali e/o additivi tecnologicamente non necessari

Nel corso della consegna ai terminali di consumo deve essere rigorosamente rispettata la catena del freddo; a tale scopo l'Impresa deve anche prevedere e mantenere efficiente a propria cura, presso ogni terminale di distribuzione, apposito congelatore.

Ogni confezione dovrà essere priva di cristalli di ghiaccio in superficie e all'interno di irregolarità di tessitura.

Alla consegna presso i terminali di consumo i gelati devono avere ancora al minimo 9 mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione

BUDINI

I budini devono essere al gusto di vaniglia, cioccolato o creme caramel, preferibilmente freschi pastorizzati.

Si richiedono prodotti a base di latte intero, panna, zucchero, amido di mais e dell'ingrediente caratterizzante il gusto (cioccolato, vaniglia, ...). Non devono presentare odore, sapore e colore anormali e/o sgradevoli.

Sono da escludere prodotti contenenti esteri di mono e di gliceridi degli acidi grassi, grassi vegetali, coloranti non naturali, conservanti. Devono essere forniti in confezioni monodose da 125 g.

PREPARATO PER BUDINO

Il prodotto deve essere:

- ai gusti vaniglia, cacao o creme caramel;
- preparato con i seguenti ingredienti zucchero, amido di mais, aromi naturali, addensanti di origine naturale, coloranti naturali, destrosio e cacao nel preparato al cioccolato;
- non sono ammessi tra gli ingredienti grassi od oli di nessun tipo, conservanti, coloranti o altri additivi.

Deve essere fornito in buste sigillate da 500g/1 kg.

Alla consegna deve presentare una durata non inferiore a 12 mesi.

BURRO

Il burro deve essere di provenienza italiana, di prima qualità; prodotto unicamente con crema di centrifuga ricavata da latte vaccino previamente sottoposto a pastorizzazione.

Deve presentare una struttura con consistenza buona, spalmabile, un aspetto omogeneo e una ripartizione di acqua uniforme, colore bianco-giallognolo caratteristico, un sapore dolce e l'odore gradevole caratteristico. Deve essere esente da difetti di odore (odore di formaggio, pesce, muffa), colore, sapore e da fenomeni di irrancidimento. Se sezionato non deve mostrare agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

Deve essere fornito in confezioni originali, sigillate, da 250/500 g e trasportato a temperature tra +1°C e +6°C. Alla consegna deve avere una conservabilità di almeno 60 giorni.

OLI

Tipi richiesti: olio extravergine di oliva (per l'utilizzo a crudo e in cottura).

L'olio extravergine deve essere limpido, d'annata, privo di impurezze, caratterizzato da odore fragrante e gradevole e da un gusto sapido e fragrante che ricordi quello delle olive; non deve presentare difetti di gusto (sapore di terra, di verme, di muffa) o odore di rancido.

L'olio extravergine di oliva deve essere di prima spremitura a freddo e prodotto con olive di provenienza esclusivamente italiana. Le diciture dei requisiti indicati (olio extravergine di oliva di prima spremitura a freddo e olio extravergine di oliva 100% italiano) devono essere presenti sull'etichetta.

Al momento della consegna la conservabilità deve essere non inferiore a 12 mesi.

L'olio deve essere fornito in contenitori sigillati a perdere da l 5 e da l 1. I contenitori da l 5 devono essere in banda stagnata. Non sono ammessi contenitori in materiale plastico, di qualunque tipo. I contenitori da l 1 devono essere in bottiglie di vetro di colore scuro.

Nel caso di contenitori metallici deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente perfetto. I contenitori non devono presentare ammaccature, ruggine od altri difetti. Durante lo stoccaggio gli oli devono essere conservati al riparo da fonti di calore e dalla luce diretta.

PESCE SURGELATO

Il pesce surgelato deve:

- provenire da stabilimenti di produzione comunitaria ai sensi delle vigenti normative, e delle Zone FAO richieste dai CAM o da ATS;
- presentare una glassatura omogenea ed inferiore al 10%, deve sempre essere indicato il peso al netto della glassatura;
- essere accuratamente pulito, privo di cartilagini, pelle, pinne o loro residui, resti di visceri ed organi interni; essere privo di colorazioni anormali, ammuffimenti, insudiciamenti, attacchi parassitari, corpi estranei; inoltre devono essere assenti: bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali, essiccamenti o disidratazioni superficiali, macchie di ruggine (irrancidimento dei grassi), ossidazione dei pigmenti muscolari (muscoli scuri), macchie o grumi di sangue;
- presentare una volta scongelato caratteristiche sensoriali e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco. In particolare, dopo lo scongelamento la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, non si devono sviluppare odore di rancido, ammoniacale o comunque odori sgradevoli; dopo cottura la consistenza deve essere soda, mai gessosa o lattiginosa.

Ogni partita di pesce surgelato deve essere omogenea per calibro ed al momento della consegna deve avere una durata minima residua di almeno 9 mesi.

Allo scongelamento i prodotti ittici non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

Il prodotto non deve avere mai subito interruzioni della catena del freddo; quindi non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazione delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili).

Si richiedono in particolare:

- Platessa, merluzzo, trota in filetti perfettamente deliscati, surgelati individualmente, contenuti in busta singola o interfogliati;
- Tranci surgelati di nasello, palombo, spada, salmone;

I filetti e i tranci non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimenti dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

I prodotti devono essere stati accuratamente toelettati e privati delle spine, delle cartilagini e della pelle.

Filetti di pesce

Devono essere dichiarati senza spine e non devono presentare spine superiori a 5 mm. I tranci devono essere regolari, interi o divisi.

Bastoncini di pesce impanati non prefritti

Devono essere ottenuti esclusivamente da tranci di merluzzo e avere pezzatura omogenea. Il contenuto in merluzzo deve essere almeno del 65% e non devono essere presenti conservanti od additivi, pelle, spine, parti estranee, residui di lavorazione. Non devono essere prefritti.

Le carni devono essere di colore bianco e prive di macchie e colorazioni anormali. Inoltre devono avere una consistenza soda ed elastica (quest'ultimo parametro deve essere valutato dopo scongelamento, a temperatura ambiente).

La panatura deve essere omogenea, non deve presentare colorazioni bluastre e/o punti di distacco dal prodotto. L'odore deve essere quello caratteristico e comunque mai ammoniacale o sgradevole; il sapore deve essere privo di retrogusti.

Il pesce surgelato deve essere fornito in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore ed in materiale idoneo a proteggere il prodotto da insudiciamenti, contaminazioni di qualsiasi tipo e dalla disidratazione.

Le confezioni devono riportare la denominazione in lingua italiana della specie ittica.

Il trasporto dei prodotti surgelati deve avvenire con veicoli costruiti od attrezzati in modo da garantire durante tutto il percorso il mantenimento della temperatura in tutti i punti del prodotto ad un valore pari od inferiore a -18°C. Sono tuttavia tollerate, durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

Il prodotto non deve mai aver subito interruzioni della catena del freddo, quindi non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazione delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili).

VERDURA SURGELATA

La verdura surgelata deve essere:

- di provenienza nazionale o comunitaria;
- di selezione accurata;
- con colore e l'odore tipici del buon prodotto;
- gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere;
- priva di corpi estranei (materiale vegetale proveniente da altre piante innocue o della stessa pianta, compresi i semi, insetti, terrosità e qualsiasi altro materiale estraneo al prodotto);
- accuratamente pulita, mondata, con pezzi ben separati, di consistenza non legnosa o spappolata;
- esente da macchie di colore contrastanti col normale colore del prodotto (provocate ad es da insetti o malattie), da parti staccate dal corpo principale, imbrunimenti, fili o parti fibrose;
- di aspetto il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore ed il grado di integrità del prodotto stesso;
- caratterizzata da un "elevato grado di interezza" cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere;
- priva dei segni di un avvenuto parziale scongelamento (ad es. formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e grumi all'interno);
- fornita in confezioni originali e sigillate ed in materiale idoneo a proteggere il prodotto da insudiciamenti, contaminazioni di qualsiasi tipo e dalla disidratazione.

La temperatura di trasporto deve essere di -18°C.

La durata alla consegna deve essere superiore a 12 mesi.

Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui all'Allegato n. 8

Tipi richiesti: fagiolini fini (calibro inferiore a 9 mm) o finissimi (calibro compreso tra 9 e 6 mm), piselli fini (calibro compreso tra 8. 2 e 8.75 mm), spinaci, erbe, minestrone di verdura con 12 verdure, macedonia di verdure, carotine baby, funghi misti (per utenze non scolastiche), ecc.

In particolare:

fagiolini:

non devono presentare baccelli con filo legnoso non commestibile;

minestrone surgelato

devono essere specificate da parte del fornitore le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 12 diverse verdure). Le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti (esclusi i legumi).

VERDURA FRESCA

La verdura fresca deve essere:

- di prima categoria;
- di provenienza nazionale;
- esente da difetti, ammaccature, lesioni, alterazioni e attacchi parassitari;
- asciutta e priva di terra o corpi estranei;
- esente da residui di fertilizzanti o antiparassitari;
- di pezzatura uniforme; il numero di pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ogni collo;

- fresca e matura in modo omogeneo.

Ogni fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà di prodotto, dalla qualifica di selezione, dalla calibratura se prevista e dalla provenienza.

Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui all'Allegato n. 8.

Per ogni verdura é richiesta la rispondenza a precise caratteristiche proprie della qualità e specie richiesta. In particolare:

Patate

Devono essere: prive di terra, ammaccature, germogli o parti verdi e non essere state trattate con antigerminanti; di peso compreso tra 60 e 270 g, pesi inferiori a 60 g saranno ammessi esclusivamente per le patate novelle; imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

Cipolle e aglio

I bulbi di aglio e cipolla devono essere sani, intatti, compatti, esenti da parassiti ed altri danni e non trattati con antigerminanti.

Pomodori da insalata

Si richiedono sia quelli tondi (compresi i pomodori ciliegia) che costoluti; devono essere:

- interi, di aspetto fresco, sani e puliti, maturi in modo omogeneo, mai essere completamente rossi o completamente verdi e pronti per essere consumati entro due o tre giorni;
- caratterizzati da una polpa resistente priva di ammaccature e screpolature.
- Il calibro minimo accettabile (ad eccezione dei pomodori ciliegia) è di 35 mm.

Peperoni dolci

devono essere interi, freschi, ben sviluppati, privi di lesioni di cicatrizzazione e muniti di peduncolo, esenti da danni da gelo.

Ortaggi a foglia

devono essere:

- turgidi e privi di foglie gialle o rinsecchite,
- esenti di danni da gelo,
- non prefioriti.

Zucchine

devono essere pulite, sane, intere, consistenti, esenti da danni o da cavità interne, munite di peduncolo inferiore ai 3 cm. Il peso di ogni zucchina deve essere compreso tra 100 e 200 g.

Melanzane

devono essere: intere, sane, pulite fornite di calice e peduncolo, sufficientemente mature senza che la polpa sia fibrosa o legnosa. Il peso minimo accettabile per ogni melanzana è di 100 g.

Insalate

Sulla confezione deve essere sempre indicata la denominazione.

I cespi devono essere interi, ben formati, turgidi, dall'aspetto fresco e privi di parassiti, esenti da danni da gelo.

Le lattughe devono avere un peso medio di 150 g per cesto. Non sono ammesse le varietà caratterizzate da un sapore amaro (es cicoria, milano, ..).

Carote

devono essere:

- fresche, intere, sane, senza biforcazioni, germogli e parti legnose;
- pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee e di umidità esterna.

Il calibro minimo accettabile per le carote di radice grande è di 20 mm di diametro o peso di 50 g.

Finocchi

devono avere un diametro minimo di 60 mm.

Se in deroga si devono utilizzare ortaggi di "quarta gamma" (ortaggi freschi, mondati, lavati, tagliati e confezionati in vaschette o buste pronti all'uso), gli ortaggi non devono presentare difetti organolettici di qualsiasi tipo (colore, odore, sapore anomalo) o di qualità inferiore a quanto sopra prescritto.

FRUTTA FRESCA

La frutta fresca deve rispondere ai seguenti requisiti.

Disposizioni generali relative alla qualità:

I frutti devono essere:

- di 1° categoria;
- interi, senza lesioni, sani e non trattati: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili ed in particolare senza residui di fertilizzanti o anormale; privi di odore e /o sapore estranei;
- privi di attacchi da roditori; esenti da danni provocati dal gelo o dal sole, esenti da tracce di muffa.

Disposizioni generali relative alla classificazione:

I frutti devono essere: maturi fisiologicamente; omogenei alla categoria 1° di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative alla calibrazione/cultivar:

La calibrazione è determinata dal calibro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Si richiede omogeneità nella calibrazione, così come determinato dalle norme comunitarie.

- Mele gialle tipo golden: calibro superiore a 65;
- Mele rosse tipo stark, royal: calibro superiore a 55;
- Pere tipo conference, abate, kaiser, williams : calibro superiore a 55;
- Pesche nettarine: calibro superiore a 51 mm di diametro;
- Albicocche: calibro superiore a 30 mm di diametro;
- Arance tipo Moro, Tarocco, Sanguinella, Navel: calibro non inferiore a 8 per tutte le varietà;
- Clementine, miyagawa,: calibro omogeneo da 5 a 6.
- Uva da tavola bianca o rossa tipo Italia, Regina;

Disposizioni generali relative alla presentazione:

- a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere frutti della stessa origine, varietà, qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;
- b) confezionamento: i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- a) identificazione: imballatore e/o spedizioniere;
- b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per i frutti per i quali tale designazione è obbligatoria in tutti i casi; denominazione della varietà per le arance, albicocche, mele, pere, pesche, nettarine, prugne, uva da tavola; designazione del tipo per limoni, clementine, banane e meloni;
- c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
- d) caratteristiche commerciali: categoria e calibro;
- e) se del caso, indicazioni dell'impiego di un agente conservante di superficie, in conformità alla regolamentazione comunitaria in materia;
- f) se del caso, deverdizzazione per gli agrumi.

In applicazione al Reg. UE 2018/848 e s.m.i., recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità prevista dalla legge.

La frutta derivante da produzione agricola con metodo da agricoltura integrata, dovrà riportare in etichetta il metodo utilizzato, l'azienda produttrice ed il marchio di appartenenza.

Tipologia richiesta: frutta di stagione nel rispetto della seguente tabella. Lo stesso tipo di frutta non deve essere servito due volte nella stessa settimana; la banana deve essere servita una volta alla settimana.

Gennaio: arance, banane, mele, pere, kiwi, mandarini, mandaranci, clementine senza semi; Febbraio: arance, banane, mele, pere, kiwi, mandarini, clementine senza semi;

Marzo: arance, banane, mele, pere, kiwi;

Aprile: arance, banane, mele, pere, kiwi;

Maggio: banane, mele, pere, melone, albicocche, pesche;

Giugno: albicocche, pesche, susine, kiwi, banane, mele, pere estive;

Luglio e Agosto: albicocche, anguria, ciliegie, fichi, meloni, pere estive, pesche, susine;

Settembre: uva, prugne, mele, kiwi, pere, pesche, susine;

Ottobre: uva, mele, pere, kiwi, banane, cachi;

Novembre: pere, mele, mandarini, banane, mandaranci, arance, mele, uva, kiwi, clementine senza semi, cachi;

Dicembre: arance, banane, mele, pere, mandarini, clementine senza semi, kiwi.

In particolare:

Mele, pere

Devono essere di almeno 3 varietà differenti (es. golden delicious, stark, red delicious ecc, per le mele; abate, kaiser, decana, ... per le pere); sono da escludere le mele con polpa farinosa. Devono pesare tra i 150 e i 200 g.

Uva

Si richiedono le varietà Italia e Regina (bianca e nera a rotazione); devono essere forniti grappoli con acini asciutti e maturi, privi di ammaccature, di colorazione uniforme e senza residui di antiparassitari, esenti da tracce di attacchi di parassiti e di muffe.

Banane

Devono essere intatte, intere, sode, col peduncolo sano senza piegature né tracce di disseccamento: al momento della consegna non devono essere completamente mature; il peso medio di ogni frutto deve essere compreso tra 145/175g.

Arance

Non devono essere asciutte all'interno, devono avere un contenuto minimo in succo del 35%; devono avere un peso compreso tra i 150 e i 200 g; non sono accettati frutti di peso inferiore a 150 g.

Mandarini, clementine senza semi, mandaranci

Non devono essere asciutti all'interno: devono avere un contenuto minimo in succo del 40%.

Pesche e nettarine

Devono essere a pasta bianca e gialla; si richiede un peso minimo di 150 g.

Kiwi

Devono essere privi di odori e sapori estranei, privi di peduncolo; ogni frutto deve essere caratterizzato da un peso di 70- 90 g; non sono accettabili i frutti avvizziti e molli, quelli doppi o multipli.

Susine

devono essere prive di difetti, non sono accettabili susine di peso inferiore ai 70 g.

Angurie

Devono essere ben formate, senza fessurazioni e/o ammaccature; il peduncolo deve essere lungo al massimo cm 5.

Meloni

Devono essere puliti, integri, ben sviluppati.

Albicocche

Devono essere intere, pulite e sane; la polpa deve essere arancione o arancione scuro. Si richiede un peso minimo di 70 g.

NETTARI DI FRUTTA

I nettari devono:

- essere ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua, senza zuccheri aggiunti
- La percentuale di succo e/o purea di frutta non deve essere inferiore al 50%;
- privi di sostanze vegetali non genuine o guaste o marcescenti che ne alterino la composizione;
- privi di edulcoranti artificiali, conservanti, additivi e coloranti ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante;
- avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano;
- essere forniti nei gusti: pera, pesca, mela, albicocca, arancio in contenitori tetrabrik da 125-200 ml o in bottiglie di vetro a secondo delle richieste del Committente.

Al momento della consegna la loro conservabilità deve essere superiore ai 12 mesi.

SUCCHI DI FRUTTA FRESCHI

I succhi freschi devono essere:

- al 100% di frutta ed esenti da conservanti e coloranti;
- freschi, non concentrati e sottoposti al solo processo di pastorizzazione.

PUREA DI FRUTTA

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- deve essere costituita con una quota di frutta non inferiore al 95%
- deve essere privo di conservanti
- deve essere privo di zuccheri aggiunti

Tipologie richieste:

- prodotto con una sola tipologia di frutta
- prodotto con frutta mista

Deve essere fornita in confezione monoporzione.

POMODORI PELATI

I pomodori pelati devono essere:

- del tipo lungo, immersi in liquido di governo di odore e sapore caratteristici;
- interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Non devono essere presenti parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia,
- privi di antifermentativi, acidi e metalli, conservanti e coloranti
- Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto
- Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere

inferiore al 4.5%. Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 3 anni di conservazione.

I contenitori in banda stagnata devono essere privi di difetti quali: ammaccature, punti di ruggine e punti di corrosione interni; i fondelli non devono essere bombati.

PASSATA DI POMODORO

Deve presentare colore rosso e odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privi di odore e sapore estranei; devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa

vigente e l'origine del prodotto così come previsto dalla legislazione vigente.

UOVA

Le uova di gallina devono:

- essere fresche, di provenienza nazionale;
- di categoria A;
- non devono essere state pulite con trattamenti umidi, né prima né dopo la classificazione;
- devono provenire da galline allevate all'aperto ed alimentate solo con mangimi a base di cereali.: in particolare le modalità d'allevamento devono comparire sul guscio delle uova mentre le indicazioni del tipo d'alimentazione delle galline ovaiole devono comparire sugli imballaggi;
- essere consegnate in confezioni originali.
- La consegna deve avvenire entro 3 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro i 10 giorni successivi alla consegna.

Per preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo si opterà per uova pastorizzate fresche in confezioni originali idonee al consumo giornaliero.

OVOPRODOTTI PASTORIZZATI

Devono essere

- ottenuti da uova di gallina
- sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge
- il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso
- il prodotto deve essere privo di conservanti e additivi
- È vietato l'uso di residui di prodotto di confezioni già aperte.

Tipologie richieste:

- uovo intero: pH >7 +/-0,3%;
- tuorlo: pH >9 +/-0,3%
- albume: pH >6,4 +/-0,3%

Confezionamento:

- confezionamento in tetrabrick o bottiglie in PET

UOVA SODE SGUSCIATE IN SALAMOIA

Devono essere

- ottenute da uova di gallina, cotte e sgusciate, conservate in salamoia
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge
- il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali, e la confezione deve garantire la corretta conservazione del prodotto anche quando aperto.

OMELETTE, CREPES E CREPELLE

- il prodotto deve essere realizzato secondo le ricette tipiche
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Confezionamento: multiporzione, in atmosfera protettiva

PRODOTTI DA FORNO SURGELATI

- prodotti dolci e salati, devono essere prodotti con farina di frumento o altre farine
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- devono risultare esenti da frammenti di guscio o altri corpi estranei.

Richieste in confezione multiporzione.

Tipologie richieste:

- krapfen assortiti circa 60g
- cornetto ai cereali 65/70g
- muffin assortiti circa 90g
- mini cornetti salati vuoti 25/30g
- pizzette sfoglia circa 20g
- pizzette lievitate margherita 20/30g
- salatini assortiti 18/22g (es. spinaci, peperoni, prosciutto, olive, cipolla, wurstel, formaggio, tonno, funghi, ecc)
- panzerotto pomodoro e mozzarella circa 125g

LEGUMI (SECCHI E SURGELATI)

I legumi devono essere:

- di pezzatura uniforme, mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (anche di provenienza vegetale),
- essiccati uniformemente;
- privi di semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati;
- forniti in confezioni originali sigillate di peso non superiore ad 1 Kg.

Al momento della consegna la loro conservabilità deve essere di almeno 12 mesi.

Tipi richiesti: fagioli di diverse tipologie, di lunghezza compresa tra 1,5 e 1,2 cm, (borlotti, cannellini, di spagna), lenticchie mignon, ceci.

CIOCCOLATO (barretta)

Il prodotto deve essere:

- preparato con zucchero, latte in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, lattosio e proteine del latte, lecitina e aromi naturali; esente da conservanti e da grassi diversi dal burro di cacao;
- con contenuto minimo di cacao del 30% di colore marrone uniforme, privo di difetti ed aloni, caratterizzato da una tessitura finissima ed omogenea, sapore armonico, profumo delicato e caratteristico;
- deve essere privo di parassiti e corpi estranei
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- di produzione italiana, salvo richieste diverse da parte del Committente

Il cioccolato deve provenire dal commercio equo-solidale.

Tipologie richieste:

- confezione barretta di cioccolato al latte o fondente

Confezionamento:

- in confezione monodose da 20g – 25g – 30g - 50 g

CREMA DI NOCCIOLE

- deve essere priva di olio di palma, conservanti e coloranti
- deve essere privo di parassiti e corpi estranei
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- classica
- senza latte

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 20/25/30 g
- in vasetti in vetro o PET

Alla consegna il prodotto deve presentare una durabilità superiore a 10 mesi.

AROMI E SPEZIE

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale e non contaminate da parassiti.

Si richiedono:

- basilico e prezzemolo, freschi e/o surgelati, prodotti nel rispetto della normativa vigente,
- salvia, alloro e rosmarino freschi,
- origano in foglie essiccato in confezioni sigillate in quantità non superiori ai 500 g,
- noce moscata e cannella in confezioni sigillate in quantità non superiore ai 50 grammi.

ZAFFERANO

Lo zafferano deve essere in polvere e fornito in involucri monodose sigillati.

SALE

Il sale, fino e grosso, deve essere:

- iodato/iodurato (per quello fino), conforme al D.M. 255 dell'1/08/90;
- pulito, privo di impurità chimiche e corpi estranei, esente da contaminazioni di natura chimica o ambientale;
- privo di additivi.
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali-

ZUCCHERO SEMOLATO

Lo zucchero, di barbabietola o di canna, deve essere:

- privo di impurezze o frammenti di insetti;
- fornito in confezioni integre ed a tenuta.

ESTRATTO PER BRODO

L'estratto per brodo può essere fornito sottoforma di granuli o pasta. Deve essere:

- di colore uniforme, di aspetto omogeneo ed esente da sapori ed odori anomali;
- esente da glutammato monosodico, glutine, lattosio e proteine del latte;
- fornito in barattoli di materiali plastico con coperchio facilmente richiudibile e conservato

in luogo asciutto. Va utilizzato solo per la preparazione di risotti.

INFUSI DI ERBE

Requisiti qualitativi dell'infuso:

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste

- the deteinato in filtri o solubile
- camomilla in filtri e solubile

- infusi alla frutta

Confezionamento:

- bustine monodose.

ORZO SOLUBILE

I prodotti utilizzati dovranno rispettare, dal punto di vista qualitativo, tutte le norme vigenti. Inoltre:

- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali;
- il caffè torrefatto non deve contenere surrogati (orzo, cicoria, ...) né coloranti;
-
- I caffè decaffeinato non dovrà contenere più dello 0,15% di caffeina.

MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;
- le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- di provenienza nazionale;
- non si devono riscontrare:
 - o caramellizzazione degli zuccheri;
 - o sineresi o cristallizzazione degli zuccheri;
 - o sapori estranei;
 - o ammuffimenti;
 - o presenza di materiali estranei. Da fornirsi in monoporzione, da 25-30 g.

MIELE

Requisiti qualitativi:

- di produzione nazionale;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia;
- esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non essere stato sottoposto a trattamento termico;
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Da fornirsi in monoporzione, da 25-30 g.

TONNO IN CONSERVA e prodotti ittici in conserva

Il tonno deve essere:

- di odore gradevole, di colore rosa uniforme in tutte le sue parti, di consistenza omogenea e compatta, mai stopposa e non deve presentare vuoti, macchie, ossidazioni e parti estranee (spine, pelle, squame e grumi di sangue);
- un trancio intero costituito da un'unica porzione di carne, ottenuto da un taglio trasversale della massa muscolare.

- lavorato in stabilimenti con registrazione e riconoscimento comunitario;
- fornito in contenitori in banda stagnata, privi di difetti come punti di ruggine, ammaccature, corrosioni interne, in pezzature di dimensioni tali da esaurire il quantitativo singolo somministrato.

Il contenuto in istamina deve essere inferiore a 200ppm.

Alla consegna il prodotto deve avere una durata di almeno 24 mesi.

Tipologie richieste: al naturale o in olio di oliva.

Confezionamento richiesto: mono e multiporzione, in scatola di banda stagnata o busta alluminata multistrato plastico.

Altri prodotti ittici in conserva

Devono essere

- composti da pezzi interi, senza briciole o frammenti
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- sardine sott'olio di oliva
- filetti di sgombro sott'olio di oliva
- acciughe sott'olio di oliva

Confezionamento: scatola in banda stagnata, vasetto in vetro (solo acciughe sott'olio)

PESTO ALLA GENOVESE

Il prodotto deve essere:

- fresco, da conservarsi a temperatura refrigerata
- a base di basilico, grana, pecorino, olio, di oliva o extravergine di oliva, pinoli e /o anacardi;
- senza aglio se richiesto
- di consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti
- il più possibile esente da additivi; privo di odore e sapore anomali.
- Le confezioni devono essere in barattolo di vetro o di materiale plastico idoneo al contatto con alimenti, e devono essere di un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

SUCCO DI LIMONE

- la sua composizione deve essere costituita da succo di limone ottenuto dalla spremitura di agrumifreschi
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- non deve essere congelato, o addizionato con solfiti

OLIVE DENOCCIOLATE

Le olive devono essere prodotte esclusivamente con i seguenti ingredienti: olive, sale, ac. citrico e lattico come correttori di acidità, e acido ascorbico come antiossidante; prive di stabilizzanti od altri additivi;

- in salamoia;
- prive di noccioli;
- di provenienza nazionale o comunitaria;
- fornite in confezioni di dimensioni tali da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

ORTAGGI SOTT'ACETO (CETRIOLINI, GIARDINIERA)

I prodotti devono presentarsi integri. Il liquido di governo deve essere costituito da aceto di vino bianco di buona qualità. Dovranno essere confezionati in asettico.

CAPPERI SOTTO SALE

Provenienza Sicilia, di piccola dimensione. Il sale di conservazione non deve presentare zone di umidità e deve essere integro. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve ed insetti.

FUNGHI SECCHI

Si richiedono i funghi secchi appartenenti esclusivamente alle seguenti specie e varietà: *Boletus edulis* e relativo gruppo, tutte le specie di *Cantharellus*, *Agaricus bisporus*, *Marasmius orades*, *Auricularia auricula judae*. È obbligatoria nell'etichettatura la dizione "contenuto conforme alla legge".

Il valore di umidità non può essere superiore al 12%.

PRODOTTI DIETETICI SPECIALI

L'utilizzo dei prodotti dietetici risponde all'esigenza di fornire alimenti adeguati nel caso di particolari patologie. Questi alimenti devono rispondere ai requisiti fissati dal D.Lgs. n 111/92, e dalla legislazione concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare.

L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente.

I prodotti per celiaci dovranno preferibilmente essere inseriti nel prontuario redatto dall'Associazione Italiana Celiachia.

Anche per i prodotti per le diete speciali sono richieste le caratteristiche di base descritte dal capitolato per i prodotti analoghi.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere la documentazione necessaria a certificare tali caratteristiche.

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono essere preferibilmente presenti nel Prontuario degli alimenti AIC
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente (ad esclusione di pane e prodotti da forno)
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine (<20ppm) e il lattosio non deve superare lo 0,1%
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

Indicativamente:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente
- paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli
- pane e base per pizza (freschi, in ATP o surgelati)
- prodotti preimpanati
- biscotti, fette biscottate, crackers, crostini, prodotti da forno e prodotti dolciari tradizionali (es. panettone, colomba)
- biscotti primi mesi e prima infanzia
- dessert UHT
- succhi di frutta

PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI

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

Tipologie richieste:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente
- paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli
- pane e base per pizza
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT
- bevande

PRODOTTI GLUTINATI

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine"
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene

PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI

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

Tipologie richieste:

- pane, base per pizza e pizza senza formaggio e derivati
- gnocchi di patate
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT

PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI

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

Tipologie richieste:

- gnocchi di patate
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT

PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono essere prodotti con semola di grano duro ed integratore proteico
- non devono presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene e semolino
- pane e base per pizza
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT
- bevande

PRODOTTI IPOIODICI

- devono essere conformi alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- non devono contenere cloruro di sodio
- devono riportare la dicitura "indicate per diete iposodiche"
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Confezionamento:

- confezione monoporzione

PASTA DI MAIS, PASTA DI FARRO, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT

- 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 di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
 - tempo di cottura
 - resa (aumento di peso con la cottura)

Tipologie richieste:

- tutti i formati utilizzati normalmente

BEVANDE A BASE DI CEREALI

- devono essere prodotti con cereali, privi di lattosio
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:

- bevanda a base di riso
- bevanda a base di avena

PRODOTTI A BASE DI SOIA

- devono essere prodotti con proteine di soia e di frumento reidratate
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:

- burger o polpette surgelate
- fettine o cotolette surgelate
- preparato a base di soia in formato spezzatino
- yofu, dessert a base di soia
- gelato a base di soia
- bevanda a base di soia UHT

Confezionamento:

- bevanda: confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml o PET
- dessert: confezioni monoporzione UHT da 125 – 200g
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

TOFU

- ricavato dalla cagliatura del succo ricavato dalla soia e dalla successiva pressatura
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:

- tofu fresco al naturale
- tofu in salamoia.

SEITAN

- deve essere ricavato dal glutine del grano di tipo tenero o del farro
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:

- seitan al naturale
- seitan a cubetti

ALIMENTI PER VEGANI

Devono essere:

- a base di verdure e legumi
- privi di alimenti di origine animale, adatti ad alimentazione vegana
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- non devono contenere olio di palma, coloranti artificiali e/o caramello
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:

- Burger o polpette: pezzatura da ca 150g
- Affettato (semplice o aromatizzato)
- Bistecche o spezzatino
- Biscotti, merendine e prodotti dolciari tradizionali (es. panettone, colomba)

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto
- Burger o polpette: surgelati in confezione da 4-6 pezzi
- Affettato: confezioni da circa 100g sottovuoto o in ATP
- Bistecche o spezzatino: surgelati, sottovuoto o in ATP

ACQUA MINERALE

- L'acqua minerale deve essere naturale, oligominerale, e a richiesta dovrà essere fornita di tipo effervescente naturale o addizionata con anidride carbonica..
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Dovrà essere fornita in bottiglie in PET da 500 ml – 1 litro– 1,5 litri.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Tutti gli imballaggi delle derrate alimentari, i contenitori, utensili vari e materiali a perdere devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. CE n. 1935/2004, all'art. 11 L. 283/1962, al Reg. UE n. 10/2011 ed al DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti e integrazioni.

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

- Piatti piani in melammina per alimenti caldi (almeno 70°C per 2 ore) e freddi
- Piatti fondi in melammina per alimenti caldi (almeno 70°C per 2 ore) e freddi
- Scodelle in melammina per minestra per alimenti caldi (almeno 70°C per 2 ore) e freddi
- Piatti per frutta in melammina per alimenti caldi (almeno 70°C per 2 ore) e freddi
- Bicchieri da 200 cc in melammina o policarbonato, compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde
- Posate in acciaio inox
- pellicola estensibile in materiale plastico
- fogli in alluminio
- carta da forno
- rotolo carta
- sacchetti carta vari formati
- sacchetti materiale plastico vari formati
- Cucchiaini biodegradabili, compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi
- Tovaglioli bianchi a due veli dimensioni minime 33x33 in ovatta di cellulosa
- Tovaglietta in carta tipo americana, senza stampe

Il seguente materiale monouso, da utilizzarsi, su richiesta o in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive, dovrà essere biodegradabile. La biodegradabilità del materiale deve essere documentata da adeguate certificazioni, in lingua italiana.

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

- Piatti piani per alimenti caldi (almeno 70°C per 2 ore) e freddi
- Piatti fondi per alimenti caldi (almeno 70°C per 2 ore) e freddi
- Scodelle per minestra per alimenti caldi (almeno 70°C per 2 ore) e freddi
- Piatti per frutta per alimenti caldi (almeno 70°C per 2 ore) e freddi
- Bicchieri da 200 cc, per alimenti caldi (almeno 70°C per 2 ore) e freddi
- Forchette compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi
- Cucchiaini compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi
- Coltelli compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi

Le posate ed i tovaglioli devono essere sigillati singolarmente e le relative confezioni dovranno essere aperte dagli utenti.

Nell'Asilo Nido biberon e stoviglie, riutilizzabili, possono essere in plastica dura.

Nelle altre scuole (incluse le scuole infanzia) i bicchieri devono essere in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inox.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per il trasporto dei pasti devono essere completamente riciclabili; i sacchetti utilizzati per congelamento devono essere in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN13432.

Le stoviglie monouso (piatti, bicchieri, posate) dovranno essere in materiale biodegradabile e compostabile, conforme alla norma UNI EN13432 e di filiera totalmente europea. Dovranno essere utilizzate in caso di emergenze ed eventualmente per altre necessità (es. diete speciali, pasti domiciliari, feste ecc.).

Posate e tovagliolo, eccezionalmente, potranno essere richiesti anche in confezioni singole.

Le tovaglette monoposto e i tovaglioli monouso devono essere conformi ai requisiti previsti dai CAM: devono essere in carta tessuto con marchio di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti certificazioni ambientali; devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata. Anche le bobine di carta assorbente dovranno essere in materiale biodegradabile e compostabile.

Tutti i materiali sopra indicati dovranno riportare sull'imballaggio le modalità di utilizzo, e dovranno essere rese disponibili al Comune le dichiarazioni di conformità di tutti i materiali, ai sensi della legislazione vigente