

COMUNE DI ROTTOFRENO
PROVINCIA DI PIACENZA

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI ROTTOFRENO**

9 gennaio 2023 – 31 luglio 2025

Allegato C)

TABELLE MERCEOLOGICHE

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI (PRODOTTI FRESCHI O SOTTOVUOTO DI PROVENIENZA NAZIONALE)

Ferma restando la completa autonomia della ditta appaltatrice nella scelta delle fonti di approvvigionamento, essa assicura che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti saranno selezionati ed utilizzati nelle varie fasi garantendo il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria, ed assicurando un elevato standard di qualità nutrizionale.

La ditta appaltatrice deve essere dotata di servizi controllo-qualità per i generi alimentari e per l'occorrenza dovrà dimostrare l'intervento del controllo sanitario per carni e pesce. Tutti i prodotti utilizzati dalla ditta appaltatrice dovranno, comunque, essere di **qualità certificata**. La ditta deve essere in possesso della certificazione di qualità conforme alla normativa ISO 9000 e rispetto alla L. 155/97.

L'Amministrazione Comunale procede nel corso della gestione, a suo insindacabile giudizio, al controllo della qualità merceologica degli alimenti, anche con campionamenti effettuati attraverso laboratori specializzati e al controllo sulla qualità del piatto finito nonché al controllo presso i locali utilizzati per la preparazione dei piatti.

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

Per "qualità" s'intende quell'igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

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

- Precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- Corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- Etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal Regolamento UE 1169/2011 del 25/10/2011 dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- Etichetta con indicazione che l'alimento non contiene sostanze ed ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati;
- Termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;
- Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera;
- Integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- Caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;
- Mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei, e in perfetto stato di manutenzione;
- Riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza ad un ente od a una associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- Impegno al ritiro gratuito o smaltimento di materiali alterati, scaduti, avanzati, contenitori vuoti vincolati da provvedimenti cautelativi;
- Modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
- Fornitura regolare, a peso netto.
- Completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture.

La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente allegato. In aggiunta a quanto sopra specificato, la Ditta Aggiudicataria dovrà garantire l'impiego di prodotti provenienti da culture biologiche in misura dichiarata in sede di gara.

SPECIFICHE GENERALI PER I PRODOTTI BIOLOGICI

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche garantite e certificate.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi forzatura delle produzioni agricole alimentari (Regolamento CE 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi).

I prodotti dell'agricoltura biologica debbono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc);
- essere caratterizzati da un tenore di nitrati inferiore rispetto ad altri prodotti provenienti da agricoltura convenzionale;
- possedere il marchio unico di riconoscimento "Agricoltura Biologica – Regime di controllo CEE" ed essere stati sottoposti a controllo da parte degli organismi abilitati.

GRUPPI MERCEOLOGICI

GRUPPO 1: Carni fresche refrigerate di provenienza nazionale

GRUPPO 2: Prodotti ittici surgelati

GRUPPO 3: Formaggi e derivati del latte

GRUPPO 4: Salumi

GRUPPO 5: Verdure surgelate

GRUPPO 6: Alimenti conservati in scatola

GRUPPO 7: Pane e prodotti da forno

GRUPPO 8: Uova

GRUPPO 9: Olii alimentari

GRUPPO 10: Frutta e verdura

GRUPPO 11: Cereali e derivati

GRUPPO 1

CARNE SUINA - PRODOTTI AVICOLI

CARNE SUINA FRESCA (lombo o carré di maiale)

Deve essere costituita da un'unica pezzatura cui corrisponde il "taglio bologna" priva di grassi solidi di superficie; la sezione del lombo deve corrispondere esclusivamente ai muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 toraciche con i corrispondenti segmenti delle costole, la cui altezza potrà variare da cm.8 a cm.12 (parte anteriore e parte mediana). La lombata dovrà pervenire da suini nazionali con peso morto non inferiore ai 130 Kg. Il tessuto muscolare deve essere rosa lucente, senza segni di invecchiamento e di cattiva conservazione. Le carni suine devono essere rosa lucente, senza segni di invecchiamento e di cattiva conservazione. Le carni suine devono provenire da animali allevati in territorio nazionale e macellati in stabilimenti abilitati CEE e devono riportare impresso il bollo sanitario. I tagli di carne dovranno essere disossati e

confezionati sottovuoto in sacchetti di polietilene trasparenti per animali, perfettamente sigillati e non forati ed essere conformi alle normative vigenti in quanto a composizione di materiale utilizzato ed etichettatura.

Le carni devono essere trasportate con mezzo autorizzato dall'Azienda U.S.L. al trasporto delle carni fresche, garantendo la loro conservazione a temperatura controllata. La temperatura interna del prodotto deve essere compresa fra 0 e $+4^{\circ}\text{C}$.

CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE DI PROVENIENZA NAZIONALE

Nei riguardi delle definizioni dei tagli, delle forme di presentazione e delle qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CEE 1906/1990 e 1538/91 (e succ. mod.)

Tutte le carni devono essere di classe A.

PETTI DI POLLO

Petto di pollo (con forcina): petto (senza pelle) con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.

I petti di pollo devono essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione o conservazione, provenienti da "allevamenti a terra" nazionali, igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario; essere macellati da non oltre tre giorni e conservati a temperatura di refrigerazione. La carne deve essere di colorito bianco-rosso o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata da sierosità, tenera e saporita, non presentare caratteristiche organolettiche alterate. Non deve provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. I petti di pollo devono essere consegnati in confezioni conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura, con bollo C.E.E..

La carne dovrà essere consegnata pronta per la cottura e senza umidità alcuna in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura.

COSCE DI POLLO

Le cosce di pollo (ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre).

Di origine nazionale devono essere ricavate da pollo aventi caratteristiche del pollo a busto. Le cosce di pollo devono essere ben pulite, prive di pelle eccedente le parti anatomiche richieste. I prodotti devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento, riconosciuti CEE e devono essere inoltre ben confezionati. Le cosce di pollo devono essere consegnate in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura.

TACCHINO

Il prodotto deve provenire da animali di origine nazionale.

Sono escluse dalla somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie). Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con il giusto rapporto scheletro-carne conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia. Devono essere esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni o bruciature, da freddo e ossidazioni dei grassi. Le carni devono essere consegnate in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura.

I prodotti devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti C.E.E.-

FESA DI TACCHINO

La fesa di tacchino fresca di prima qualità deve :

- provenire da animali nazionali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e proveniente da animali allevati a terra, nazionali, prodotti da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti CEE e controllati sotto il profilo sanitario ;
- essere macellati da non oltre 3 (tre) giorni e conservati a temperatura di refrigerazione ;
- essere privi di ossa e di parti legamentose ;
- avere buon colorito e buona consistenza;
- essere di gusto gradevole e tenera ;
- non presentare caratteristiche organolettiche alterate ;
- non provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. La fesa di tacchino deve essere consegnata in confezioni conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura.

CARNE BOVINA BIOLOGICA

La carne bovina deve essere fornita fresca e confezionata sottovuoto , priva di osso , ricavata da quarti posteriori e anteriori di bovino adulto(vitellone cat A o sottona cat. E di età pari a 18 – 20 mesi) e dai busti e selle di vitello, approntate secondo i tagli anatomici occorrenti al servizio delle varie mense.

Le carni fresche dovranno essere provenienti da bovini nazionali recanti il marchio di carne DOC o C.I. come da D. M. 22.6.88 e D.M. 13.3.1992. La carne dovrà pervenire da allevamenti locali, con marchio carne italiana, e sull'etichetta dovranno comparire tutte le indicazioni necessarie ad individuare la provenienza biologica del prodotto.

Le carni devono essere della migliore qualità presentare buono aspetto ottimo stato di conservazione ed in buona condizione di frollatura, in ogni caso scevra di qualsiasi indizio che denoti una frollatura eccessiva.

Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto della presente fornitura si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti CEE n. 805/1968 e n.1208/1981 e n.2930/1981 e successive modificazioni che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, classi di conformazione e in classi di ingrassamento. Le carni bovine da fornirsi dovranno pertanto provenire da carcasse di animali maschi non castrati di età inferiore ai 18 mesi categoria A oppure da animali femmine che non abbiano ancora partorito categoria E, classificate per la conformazione con le lettere della griglia CEE "U" o "R" e con stato di ingrassamento 2(due). Le carni di bovino adulto devono provenire da animali macellati da non meno di 5 (cinque) giorni, il disosso, la lavorazione ed il confezionamento dovranno essere effettuati entro 8-10 giorni dalla data di macellazione.

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

La documentazione relativa all'idoneità del macello e del laboratorio di sezionamento rilasciata dal Ministero della Sanità sulla base della normativa CE REG 852/2004 e REG 853/2004 e dell'idoneità igienico sanitaria degli altri prodotti oggetto del presente appalto potrà essere richiesta in ogni momento da parte dell'Ente appaltante.

Il controllo e l'accettazione della merce da parte dell'Ente non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse.

Ove insorgessero contestazioni circa la qualità, l'idoneità e la classificazione delle carni l'Ente potrà richiedere la perizia e un giudizio di merito ad un veterinario di fiducia o appartenente al servizio Sanitario Nazionale (A.U.S.L. di Piacenza), L'Ente si riserva la facoltà di far eseguire ispezioni,

campionatura ed analisi di laboratorio da parte di veterinari consulenti o appartenenti all'A.U.S.L. di Piacenza per valutare sotto ogni aspetto le carni consegnate.

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto in sacchetti di politene trasparente per alimenti e non forati ed essere conformi alle normative vigenti in quanto a composizione di materiale utilizzato ed etichettato. I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili della mensa a secondo delle necessità.

Le carni dovranno portare chiaramente visibili:

- Le prescritte bollature sanitarie (bollo CEE)
- Le bollature di classificazione, in base alla griglia CEE
- Le bollature sanitarie e di classificazione devono essere effettuate con coloranti ammessi per la bollatura delle carni;
- Marchi di qualità.

Le carni dovranno essere scortate da un documento di trasporto nel quale sia riportato il numero di bollo sanitario del macello o del sezionamento da cui provengono, il numero di lotto corrispondente o alla partita di carne o al numero d'identificazione del gruppo di animali o del singolo animale.

La bollatura e/o la certificazione deve garantire la verifica sanitaria degli animali in allevamento, la visita ante –mortem, l'ispezione veterinaria durante la macellazione e la corretta esecuzione dell'eliminazione degli organi a rischio , come previsto dalle attuali legislazioni.

Le carni bovine devono essere conformi alle indicazioni di cui ai REG CE 1760/200, REG 1825/2000 e REG 275/07.

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

Le modalità di distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto sino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Le cosce, i petti di pollo e la fesa di tacchino dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti in film trasparenti.

La carne deve essere confezionata sottovuoto con etichettatura che dovrà riportare la Ditta produttrice, la data del confezionamento, la data di scadenza e tutte le altre diciture obbligatorie per legge.

GRUPPO 2: PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Il pesce dovrà essere surgelato all'origine, prodotto da grandi marche e di provenienza nordica. Il pesce dovrà essere surgelato, confezionato ed etichettato a norma del D.L. 27.1.1992. Il prodotto dovrà provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del D.Lgs n° 531/1992 - confezione italiana o Paesi CEE ; essere accuratamente toelettato e privo di spine, cartilagini e pelle; non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure avere subito fenomeni di scongelamento; deve pertanto corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati (C.M. n. 81 del 21.9.78). I tipi di pesce surgelato da utilizzare sono: filetti di merluzzo, platessa, filetto di sogliola , cuori di filetto di nasello , halibut ; il prodotto deve essere a glassatura monostratificata non superiore al 20 %

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare in perfette condizioni igieniche sanitarie; i quantitativi richiesti devono pervenire adeguatamente confezionati e sigillati. Sulle singole confezioni debbono essere riportate direttamente o su etichetta inamovibile appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente e chiaramente visibili con riproduzione del bollo sanitario riportante il n° di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto dall'U.E. ai sensi del D. Lgs.531/92.

Gli automezzi devono essere muniti di autorizzazione sanitaria per lo specifico trasporto in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

GRUPPO 3: Formaggi e derivati del latte

CARATTERISTICHE GENERALI

I lattiero – caseari devono essere prodotti con tecnologie adeguate, materie prime di buona qualità e rispondenti alle specifiche espresse dal DPR n. 54 del 14.01.1997.

Gli stabilimenti di trasformazione devono essere riconosciuti dal Ministero della Sanità ed identificati con il relativo numero di riconoscimento, in ottemperanza al DPR n. 54 del 14.01.1997.

La produzione deve essere effettuata adottando in tutte le fasi le procedure di autocontrollo al fine di garantire la sicurezza igienico – sanitaria delle produzioni.

I prodotti lattiero – caseari offerti non devono essere prodotti utilizzando quale materia prima il latte in polvere.

Nel caso di prodotti di origine protetta (DOP), la Ditta deve certificare ogni singolo prodotto della fornitura con il relativo marchio di riconoscimento che dovrà comparire sul prodotto stesso o, nel caso si tratti di tagli, sull'etichetta.

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

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

I prodotti facilmente deperibili devono essere perfettamente freschi e senza traccia di alterazioni, non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

FORMAGGI

- **Asiago pressato:** formaggio da tavola grasso a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca proveniente da due mungiture o da una sola mungitura, ad acidità naturale o indotta con aggiunta di fermenti: sottoposto a pressatura. Maturazione in 20 – 40 giorni dalla produzione. Dovrà essere fornito in tagli di peso variabile come da specifiche richieste da parte della mensa. I singoli tagli sono confezionati sotto vuoto e debitamente etichettati: Ogni

confezione riporta l'indicazione della denominazione di origine completa di relativo marchio identificativo.

- **Caciotta:** formaggio molle con crosta, a maturazione rapida con coagulazione ed acidità naturale. Sviluppo delle proprietà gustative dopo proteolisi di limitata portata. I prodotti devono essere ottenuti da produzioni condotte in ambito nazionale, da materie prime nazionali. Il prodotto dovrà essere fornito in forme intere, confezionate in carta per uso alimentare ai fini igienici e sottovuoto o dovrà essere fornito in tagli di peso variabile come da specifiche richieste da parte della mensa anch'essi sottovuoto ed etichettati. Il prodotto dovrà essere privo di additivi alimentari.
- **Crescenza:** formaggio a pasta molle, dolce, di rapido consumo, prodotto con latte intero. I prodotti devono essere ottenuti da produzioni condotte in ambito nazionale, da materie prime nazionali. La confezione dovrà essere sigillata in carta per uso alimentare; il prodotto, nei quantitativi ordinati, è consegnato in imballaggio tale da garantire la preservazione della qualità igienica e debitamente etichettato. Il prodotto dovrà essere privo di additivi alimentari.
- **Emmental svizzero e/o olandese:** formaggio duro a pasta cotta pressata, prodotto con latte di vacca intero, caratterizzato dalla presenza di occhi sferici di grandi dimensioni (superiori a 1 cm.). Pronto per il consumo dopo 4 – 6 mesi, ma a piena maturazione dopo 10 mesi. Il prodotto dovrà essere privo di additivi alimentari. Il prodotto è fornito in tagli confezionati in materiale plastico per alimenti o sottovuoto, sigillato. Ogni confezione dovrà essere debitamente etichettata.
- **Montasio:** formaggio da tavola grasso a pasta dura, cotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca. Utilizzato da tavola quando la stagionatura è inferiore ai due mesi. Il prodotto deve essere ottenuto da produzioni condotte in ambito nazionale, con materie prime nazionali.
- **Pecorino dolce:** formaggio da tavole a pasta semicotta, prodotto con latte di pecora e latte vaccino. Maturazione compiuta in 20 60 giorni. Il prodotto dovrà essere ottenuto da produzioni condotte in ambito nazionale, da materie prime nazionali. Il prodotto dovrà essere fornito in forme intere, confezionate in carta per uso alimentare ai fini igienici e sottovuoto o dovrà essere fornito in tagli di peso variabile come da specifiche richieste da parte della mensa anch'essi sottovuoto ed etichettati.
- **Taleggio:** formaggio a pasta molle, grasso, a pasta cruda, fabbricato con latte intero di vacca. Maturazione in 40 giorni circa. Il prodotto deve presentare le caratteristiche di maturazione completa. Il prodotto dovrà essere fornito in forme intere, confezionate in carta per uso alimentare ai fini igienici e sottovuoto o dovrà essere fornito in tagli di peso variabile come da specifiche richieste da parte della mensa anch'essi sottovuoto ed etichettati.
- **Ricotta Biologica:** è un derivato dal siero del latte vaccino; prodotto fresco a pasta molle, di maturazione rapida e pronto consumo. I prodotti devono essere ottenuti da produzioni condotte in ambito nazionale, da materie prime nazionali. Deve essere consegnata in confezioni di materiale plastico per uso alimentare, puliti, sigillati ed idonei al trasporto. Ogni confezione deve essere debitamente etichettata. Il prodotto finale dovrà comunque essere conforme ai valori batteriologici citati nella circolare n. 21 del 16.11.1990. Il residuo di vita commerciale deve essere inferiore a 20 giorni; il prodotto deve comunque pervenire uno (1) o due (2) giorni successivi alla data di produzione.
- **Mozzarella Biologica:** formaggio fresco a pasta molle e filata, non salato, conservabile per breve tempo: Confezionato in liquido di governo contenente una modestissima quantità di sale. I prodotti devono essere ottenuti da produzioni condotte in ambito nazionale, da materie prime nazionali. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni chiuse, sigillate, in liquido di governo (per il prodotto da consumare fresco) o sottovuoto (per il prodotto destinato alla preparazione di pizza) preconfezionato all'origine c/o lo stabilimento di produzione. Il materiale di confezionamento deve essere idoneo all'uso alimentare. Il prodotto finale dovrà comunque essere conforme ai valori batteriologici citati nella circolare n. 21 del 16.11.1990. Il residuo di

vita commerciale deve essere inferiore a 20 giorni. La scadenza dovrà essere pari ad almeno due settimane dalla data di consegna.

- **Parmigiano Reggiano –prodotto tipico Dop:** potrà essere richiesto in confezioni sigillate e dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- ricavato da forme con crosta portante ciascuna impresso il marchio a fuoco “parmigiano reggiano” relativa matricola ed anno di produzione;
- aroma e sapore della pasta caratteristici, fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- stagionatura naturale compresa fra i 18 e 24 mesi.

- **Grana Padano – prodotto tipico Dop Grana Padano:** deve avere una stagionatura di 18 mesi. Le caratteristiche organolettiche dovranno essere tipiche della specie, pertanto di sapore e aroma caratteristico, e comunque né piccante né acido, il colore dovrà essere chiaro, non dovrà presentare muffe o alterazioni di ogni tipo, quali bolle, buchi, macchie ecc. Sopra ad ogni confezione deve apparire chiaramente l’etichettatura a norme di legge e sulla crosta delle pezzature fornite dovrà essere ben visibile la marchiatura tipica. Devono comunque corrispondere a tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in riferimento alla Circolare della R.E.R. del 16.11.1990. I quantitativi richiesti dovranno essere confezionati sottovuoto. Tutti i prodotti dovranno essere consegnati nel rispetto delle migliori tecniche igienico-sanitari opportunamente protetti e confezionati con materiale trasparente per alimenti ed essere conformi alle normative vigenti in quanto composizione di materiale utilizzato ed etichettatura. Il formaggio da grattugiare deve essere fornito in loco in pezzatura idonea riportante la marchiatura di origine.

Le caratteristiche di stagionatura e di umidità devono essere tali da garantire la resa di un buon grattugiato.

- **Yogurt Biologico:** è ottenuto da latte fresco pastorizzato fermentato con microrganismi specifici acidificanti: *Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Termophilus* che devono essere presenti in forma viva e vitale fino alla scadenza del prodotto in concentrazione pari almeno a $1 - 5 \times 10^6$ U.F.C./gr. E' concesso l'uso di Yogurt naturale o quello ottenuto con l'aggiunta di frutta (pastorizzata) senza aggiunta di coloranti, conservanti e aromatizzanti.: lo Yogurt dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- aspetto liscio ed omogeneo senza separazione di siero
- privo di additivi
- le confezioni dovranno riportare le indicazioni relative al tenore di materia grassa e la data di scadenza.

Lo yogurt potrà essere richiesto nelle varietà naturale o alla frutta e dovrà essere fornito in vasetti da gr. 125.

- **Latte fresco pastorizzato biologico.** Il latte deve intendersi esclusivamente il prodotto con denominazione "latte fresco pastorizzato" o "latte fresco pastorizzato di alta qualità" secondo la legge del 3.5.1989 n. 169 e Circ. Reg. n. 21 del 16.11.1990, e D.L. 9.5.901 n. 185. Dovrà riportare ben visibile sulla confezione la data di scadenza. I valori limiti microbiologici dovranno essere conformi a quanto indicato dalla O.M. dell'11.10.1978, modificata successivamente dal REG CE 2073/05.

- **Burro biologico:** Il burro deve essere di prima qualità e di origine nazionale, ottenuto dalla centrifugazione della crema di latte vaccino pastorizzato, compatto, di odore e sapore gradevole, di colore paglierino naturale, uniforme sia sulla superficie che all’interno: non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee o di qualsiasi natura; privo quindi di difetti che alterino il sapore, l’odore e l’aspetto.

Il burro deve avere una percentuale di grasso non inferiore all’82% deve comunque corrispondere ai requisiti prescritti dal D.L. 15.10.1925 n. 562 della Legge 23.12.1956, e dalla legge 13.05.1983 n. 202 e loro eventuali e successive modificazioni

TRASPORTO

I trasporti devono essere effettuati con mezzi autorizzati al trasporto di alimenti; il trasporto deve avvenire in condizioni di temperatura controllata. I prodotti devono presentare temperatura massima interna di + 6°C.

GRUPPO 4: SALUMI

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E/O S. DANIELE DISOSSATO

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge di tutela 13/02/1990, n. 26, e dal DM 15/02/1993, n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine.

Deve essere:

- prodotto in stabilimenti ritenuti idonei, in base la DL 30/12/92 n. 537 e deve riportare la data di stagionatura (mese anno) OM 4/02/78
- di colore rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse.

La carne deve avere sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 14 mesi per prosciutto con peso fra i 7 e i 9 Kg e non inferiore ai 15 mesi per quelli di peso superiore.

Tali pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

La forma e il peso dei tranci può essere variabile.

Umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58/60%

I prodotti sopra menzionati devono essere marchiati Parma in modo conforme alla legge 13/02/1990 n. 26.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una scorretta maturazione.

E' ammessa la presenza di rari cristalli di tirosina.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE SENZA POLIFOSFATI

Deve essere prodotto in stabilimenti riconosciuti idonei in base al DL 30/12/92 n. 537 e deve riportare la data di stagionatura (mese anno) OM 4/02/78 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale e il prodotto deve riportare il bollo di origine M o S delle carni.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato della coscia di suino), all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92

Il peso non deve essere inferiore a 7 Kg.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine, né odore sgradevole
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni.

L'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 62/66%

I grassi devono essere il 6/10%.

GRUPPO 5: Verdure surgelate

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere, in ogni caso, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di rilievo comunitario. Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati con la massima cura, nella più breve tempo possibile e in condizioni igieniche ottimali. Appena ultimate le operazioni e i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile al trattamento termico di congelazione rapida ed al confezionamento. I prodotti surgelati devono essere posti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto, e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate. Deve essere riportata la data di produzione in modo leggibile. Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare, durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

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

Saranno da preferire quelli ottenuti con mezzi di lotta integrata o a coltivazione biologica (D.L. n. 220 del 17.3.1995).

Fagiolini fini verdi

Il prodotto destinato alla surgelazione deve avere colorazione omogenea, brillante, essere consistente di giusta maturazione e surgelato singolarmente. Sono da escludere alla

somministrazione fagiolini rinsecchiti e/o di colorazione giallastra e di maturazione eccessiva oltre a fagiolini con ruggine o attaccati da parassiti e marciume.

Spinaci in foglia, biette ed erbette

Il prodotto pulito e surgelato deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti con assenza di corpi estranei e terrosità.

Piselli fini e fagioli

Il prodotto deve essere sano, brillante, intero, di giusta maturazione, colore omogeneo, surgelato singolarmente e privo di qualsiasi difetto.

Verdure da minestrone

Il prodotto deve essere composto da almeno 11 tipi di verdura e deve mostrare le caratteristiche del prodotto surgelato a maturazione completa e non eccessiva (prodotto rinsecchito).

Non deve presentare alterazioni indotte da parassiti, marciume o altro. I componenti devono essere surgelati singolarmente, pertanto non agglomerati.

Asparagi e carciofi

Il prodotto pulito e surgelato deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti con assenza di corpi estranei e terrosità.

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare in perfette condizioni igieniche sanitarie; i quantitativi richiesti devono pervenire adeguatamente confezionati e sigillati.

Gli automezzi devono essere muniti di autorizzazione sanitaria per lo specifico trasporto in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

GRUPPO 6: Alimenti conservati in scatola

Pelati e passata di pomodoro biologici

Le confezioni dovranno essere conformi alle norme vigenti.

Per tutti i prodotti dovranno essere indicati il peso lordo, il peso netto e il peso sgocciolato contenuto nella confezione. I pomodori pelati devono essere prodotti dell'anno a giusta maturazione, contenuti in latta di banda stagnata. I frutti interi, devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume di pelle e di peduncoli. Devono essere immersi in liquido di governo di odore e sapore caratteristici, devono quindi possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti

leggi (D.P.R. 11.04.1975 n.428). Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.

La passata di pomodoro, confezionata in bottiglie di vetro, deve essere ottenuta dalla lavorazione del pomodoro intero, fresco, maturo, sano, ben lavato.

Zucchero semolato

Prodotto estratto dalla canna da zucchero.

Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. Il prodotto non deve contenere residui di antiparassitari superiori a 0,01 mg/kg.

I prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione, devono rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

Caratteristiche merceologiche:

Zucchero riduttore: inferiore al 5%.

Sostanze estranee : assenti nel modo più assoluto glucosio, saccarosio e/o altre sostanze organiche o minerali.

Additivi e residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari: assenti.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: bianco argento o bianco latte.

Sapore: dolce, privo di sapori estranei.

Odore: caratteristico, privo di odori estranei.

Impurezze: la confezione deve essere priva in modo assoluto di parassiti e di impurezze.

Imballaggio - Si richiede un prodotto confezionato di formato pari a 1000g. Il prodotto deve presentarsi in confezioni integre, sigillate, senza rotture e senza difetti. Le confezioni devono presentare imballo secondario tale da raggruppare 10kg di prodotto. Il prodotto deve pervenire in confezioni perfettamente integre. Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente in materia. Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza alle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Etichettatura - A norma del D.Lvo 27 gennaio 1992, n 109, D.L.vo n. 68 del 25 febbraio 2000, D.L.vo n. 259 del 10.08.00 e successivi aggiornamenti.

Sale iodato fine e grosso o iodurato

Sale marino ad uso commestibile denominato sale da cucina, ottenuto esclusivamente dall'acqua di mare. Il prodotto è integrato con sali iodati o di ioduro. Conforme al DM 562/1995.

I prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione, devono rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

Sostanze estranee : assenti impurità o corpi estranei.

Additivi e residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari: assenti.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: bianco argento o bianco latte.

Sapore: caratteristico privo di sapori estranei.

Odore: caratteristico, privo di odori estranei.

Impurezze: la confezione deve essere priva in modo assoluto di parassiti e di impurezze. Il prodotto

deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione.

Imballaggio - Si richiede un prodotto confezionato di formato pari a 1000g. Il prodotto deve presentarsi in confezioni integre, sigillate, senza rotture e senza difetti. Le confezioni devono presentare imballo secondario. Il prodotto deve pervenire in confezioni perfettamente integre. Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente in materia. Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza alle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti

Etichettatura - A norma del D. Lvo 27 gennaio 1992, n 109, D.L.vo n. 68 del 25 febbraio 2000, D.L.vo n. 259 del 10.08.00 e successivi aggiornamenti. L'etichettatura deve riportare la denominazione specifica commerciale "sale marino iodurato" o "sale marino iodato" oppure "sale marino iodato o iodurato", la specifica destinazione d'uso, le modalità di conservazione avvertenze di conservazione (in luogo fresco, asciutto ed al riparo dalla luce).

Confettura extra frutti diversi biologici

Confezioni in vetro

Descrizione - Prodotto disciplinato dal DPR n. 401/R del 8.06.1982. La confettura extra è il prodotto ottenuto dalla mescolanza portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa di una sola specie di frutta. Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. Il prodotto non deve contenere residui di antiparassitari superiori a 0,01 mg/kg.

Caratteristiche minime - Il prodotto è ottenuto dalla polpa del frutto fresco, sano, pulito, esente da qualunque alterazione, non privato di alcuno dei suoi componenti essenziali, giunto al grado di maturazione adeguato per la fabbricazione dei prodotti dopo pulitura, mondatura e spuntatura. Per polpa di frutta si intende la parte commestibile del frutto intero, eventualmente sbucciato o privato dei semi.

Il prodotto non deve contenere additivi e comunque non più di 1 gelificante (pectina) e di un antiossidante (acido L-ascorbico).

GRUPPO 7 : pane e prodotti da forno

Pane comune biologico

Prodotto con farine tipo 0 o 00. seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 Luglio 1967 n. 580 Titolo III art. 14 con l'aggiunta degli ingredienti prevista dall'art. 14 con l'aggiunta degli ingredienti prevista dall'art. 19.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione , relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge art. 7 legge n° 580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca .

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n° 580/ 67 art. 16 e precisamente :

- pezzature fino a 70 g. massimo 29%
- pezzature da 100 a 250 g. massimo 31%
- pezzature da 1000 g. massimo 40%

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita :

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D. M. 21 Marzo 1973 e modificazioni del D. M. 25 Giugno 1981. D.M. 26/04/93 n. 220.
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art.26 della legge 4 Luglio 1967 n°580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art.20 legge n° 580/67 nel caso si tratti di pane speciale .

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

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

Pasta biologica per pizza

Preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, sale.

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel DL 109 del 27 Gennaio 1992.

Crackers , fette biscottate e crostini

Devono essere prodotti in conformità al DPR n. 283 del 23/06/1993.

Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto per quanto riguarda cracker e fette biscottate, e non superiore al 10% con una tolleranza del 20% in peso per quanto riguarda i crostini.

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n° 580 e D.M. 31 Marzo 1965.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992 e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

I grassi impiegati possono essere : burro, strutto e grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Biscotti

Prodotto dolciario tipico secco a marchio conosciuto e particolarmente indicato per l'alimentazione dei bambini. I prodotti devono essere conservati con modalità idonee a preservarne le caratteristiche qualitative e la freschezza; gli ingredienti non devono contenere sostanze nocive; il contenuto di antiparassitari deve essere inferiore a 0,01 mg/kg; non devono contenere prodotti geneticamente modificati. I prodotti devono essere conformi al DPR n. 109 del 07.04.1999.

I prodotti devono rispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs. 109 del 27.01.1992.

Devono essere privi di coloranti, e aromatizzanti diversi da quelli previsti per le normative vigenti, non è conforme l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato nonché olii e grassi idrogenati. I biscotti non devono essere dolcificati con edulcoranti di sintesi o edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. Devono essere indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Confezionamento e trasporto

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare in perfette condizioni igieniche : il quantitativo richiesto dalla mensa deve pervenire adeguatamente confezionato e sigillato.

Gli automezzi autorizzati per il trasporto del pane, dal centro di produzione al consumo, devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti ad eccezione di pasticceria, ravioli, gnocchi e pasta fresca e comunque deve essere contenuto in apposite confezioni.

Le modalità di produzione di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto sino al consumo in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti. Le consegne devono essere effettuate giornalmente entro le ore 9.00 su ordinazione disposta volta per volta in relazione al fabbisogno.

GRUPPO 8: uova biologiche

Le uova dovranno essere di gallina, di provenienza nazionale, fresche ed avere le caratteristiche attribuite dal Reg. 1907/90/CEE del 26/06/90 e su applicazione (1274/91) alle uova appartenenti alla categoria di qualità A o uova fresche:

- categoria di peso 1 (da 65 a 70g) o 2° (da 60 a 70g)
- guscio e cuticola normale, integro, pulito
- camera d'aria: altezza non superiore ai 6 mm, immobile
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- tuorlo visibile alla speratura soltanto come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- germe: sviluppo impercettibile
- odore: privi di odori estranei.

Le uova di cat. A non devono essere pulite con procedimento umido o con altro procedimento né prima né dopo la classificazione.

Le uova di cat. A non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali o impianti a temperature inferiori ai + 5° C (nel trasporto la temperatura può essere inferiore ai + 5° C per una durata massima di 24 ore).

Si richiede inoltre che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi:
- non contengano coloranti artificiali:
- abbiano un basso contenuto di colesterolo ed di trigliceridi totali:

Tutto ciò deve essere riportato in quadro analitico completo e aggiornato

Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte come da art. 11 Reg. 95/69.

Non sono ammesse forniture di uova in bottiglia, senza guscio.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, purché rechino su uno dei lati esterni in lettere chiaramente visibili e leggibili:

- nome e ragione sociale e indirizzo dell'azienda che ha imballato le uova
- numero distintivo del centro d'imballaggio
- la categoria di qualità e la categoria di peso
- il numero delle uova imballate
- data di durata minima e la raccomandazione per l'immagazzinaggio e utilizzazione
- riferimento al sistema di allevamento

E' vietata la somministrazione di prodotti alimentari contenenti uova crude e non sottoposte prima del consumo al trattamento termico di cottura ai sensi dell'ordinanza regionale del 10/06/2010 n 138.

GRUPPO 9: olii

Olio extravergine d'oliva biologico

L'olio extra - vergine di oliva, di sola origine italiana, deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve avere subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto deve contenere più dell'1% in peso di acidità, espressa come acido oleico. Il prodotto deve corrispondere a quello classificato "ai sensi della legislazione in materia (D.M. 31.10.1987 n.509). Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole ed aromatico nonché colore e caratteristiche secondo la provenienza e contenuti in bottiglie scure.

Olio extravergine d'oliva

L'olio ottenuto dalla prima spremitura dell'oliva in condizioni termiche non alterabili (a freddo) ; l'olio non deve avere subito trattamenti tranne il lavaggio, la decantazione, la spremitura ,la filtrazione. Caratterizzato da bassi valori di acidità espressi in acido oleico (max 0,7 %) ed eccellenti caratteri organolettici. Deve soddisfare i requisiti del Reg. 2472 del 12/12/1997.

Il prodotto deve essere fluido, limpido, di colore giallo oro con toni di verde, di sapore leggermente fruttato, con sensazioni di dolce, non acido, non amaro, non aspro.

Le caratteristiche chimiche dell'olio extravergine devono inoltre soddisfare i requisiti del reg. CEE 1429/ 92 del 26 maggio 1992 e successive modificazioni.

GRUPPO 10: verdura e frutta biologica

La verdura

I prodotti dovranno essere di origine italiana e stagionali, ad ogni fornitura dovrà apparire sistematicamente sui contenitori o sulle bolle di consegna la provenienza nonché l'identità de produttore.

Si preferiranno prodotti provenienti da coltivazioni biologiche (legge 220 del 17.3.1995) o da ditte iscritte regolarmente agli organismi di controllo ufficialmente autorizzate con marchi riconosciuti di controllo a livello territoriale.

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

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

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

I prodotti orticoli freschi dovranno essere somministrati seguendo il presente calendario stagionale

Calendario dei prodotti freschi
--

Gennaio:	Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.
----------	---

Febbraio:	Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.
Marzo:	Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Carota, Aglio, Salvia, Sedano, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.
Aprile:	Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Finocchio.
Maggio:	Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Pomodoro, Salvia, Sedano.
Giugno:	Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano.
Luglio:	Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano.
Settembre:	Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Finocchio.
Ottobre:	Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.
Novembre:	Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.
Dicembre:	Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza.

Gli ortaggi a bulbo non dovranno essere germogliati; cipolla e patate non trattati con raggi gamma.

Patate:

Devono essere di morfologia uniforme, dell'ultimo raccolto ed il peso minimo consentito per ogni tubero dovrà essere di g. 60 circa ed il peso massimo di g. 270 circa.

La pezzatura potrà essere inferiore a quella prescritta soltanto nei casi di prodotto novello.

Sono da escludere dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di antiparassitari, colpiti da virus e da alterazioni diverse quali il gigantismo.

Le patate devono inoltre essere esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Cipolle ed aglio:

Il bulbo non dovrà presentare germogli, deve essere intero, sano, pulito e sufficientemente secco per l'uso previsto.

I legumi

Devono essere utilizzati freschi o secchi. Sono quindi da escludere quelli in scatola. Nel caso di legumi secchi, essi dovranno essere consegnati in perfetto stato di conservazione, immuni da insetti

Frutta fresca biologica

I prodotti dovranno provenire da produzioni biologiche, (AD ESCLUSIONE DI BANANE E KIWI), o, in caso di temporanea irreperibilità del prodotto, da filiera controllata (Lotta integrata).

La frutta dovrà essere esente da difetti, presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e della varietà richiesta, avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta per il

pronto consumo essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudare acqua di vegetazione in conseguenza di ferite o per improvviso sbalzo termico dovuto alla permanenza del prodotto in cella frigorifera; non essere colpita da grandine, non essere danneggiata durante il trasporto.
La documentazione della provenienza dovrà risultare dalla bolla di consegna della merce.
I prodotti frutticoli freschi dovranno essere somministrati seguendo il presente calendario stagionale.

Calendario dei prodotti freschi
--

Gennaio:	Arance, Banane, Clementine, Mandarini, Mele, Pere, Kiwi, Limoni
Febbraio:	Arance, Banane, Clementine, Mandarini, Mele, Pere, Kiwi, Limoni
Marzo:	Arance, Banane, Mandarini, Mele, Pere, Kiwi, Limoni
Aprile:	Arance, Banane, Mele, Pere, Kiwi, Limoni
Maggio:	Arance, Banane, Ciliegie, Fragole, Pere, Mele, Limoni.
Giugno:	Albicocche, Banane, Ciliegie, Fragole, Mele, Susine, Pesche, Meloni, Limoni
Luglio:	Albicocche, Banane, Mele, Susine, Pesche, Meloni.
Settembre:	Pere, Mele, Banane, Pesche, Susine, Uva, Limoni
Ottobre:	Arance, Banane, Pere, Mele, Susine, Uva, Limoni
Novembre:	Arance, Banane, Clementine, Mandarini, Mele, Pere, Kiwi, Cachi, Limoni
Dicembre:	Arance, Banane, Clementine, Mele, Pere, Kiwi, Cachi, Limoni

Gruppo 11: cereali e derivati biologici

CARATTERISTICHE GENERALI

Tutti i prodotti devono essere di buona qualità conferita come materie prime.
La conservazione delle derrate deve essere fatta unicamente in condizioni ottimali, di bassa temperatura e umidità, si da non pregiudicare le caratteristiche del prodotto al consumo.
I prodotti facilmente deperibili devono essere perfettamente freschi e senza traccia di alterazioni.

RISO

Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche della varietà indicata. Non deve lasciare le mani incipriate e deve avere le caratteristiche merceologiche e bromatologiche richieste dalle vigenti leggi e regolamenti, dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevoli che non annuncino rancidità ed essere esente da difetti (grani spuntati, gessati, rotti ..) e resistente alla cottura. L'umidità non deve essere superiore al 15%.

A seconda delle preparazioni si richiederà: l'uso di riso Carnaroli (risotti), Arborio (minestre).

PASTA

Deve essere pasta di semola di grano duro nei formati comuni. La pasta di semola di grano duro, ottenuta da farina preferibilmente di produzione biologica, deve possedere caratteristiche di legge di seguito indicate:

- umidità massima 12,50%
- ceneri su sostanza secca: minimo 0,70% - massimo 0,90%
- cellulosa su sostanza secca 0.20% - massimo 0,45%
- sostanze azotate: su sostanza secca: minimo 10,50%
- acidità massima: gradi 4, su 10 parti di sostanza secca
- numero di frammenti di insetti non superiore a 50 in 50g.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa deve essere consegnata in perfetto stato di conservazione. Non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarme o ragnatele, né sapore acido piccante o altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente. Deve essere immune in modo assoluto da insetti. Qualora fosse rimossa non deve lasciare cadere polvere o farine. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. La pasta non deve spaccarsi alla cottura, né disfarsi o diventare collosa. La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti alla cottura: quella di formato grosso deve resistere non di meno di 20 minuti alla cottura. La prova di cottura viene effettuata o può essere effettuata in una cucina a discrezione dell'Amministrazione in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume senza sale.

PASTA INTEGRALE BIOLOGICA

Pasta di semola integrale di grano duro biologico, ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola integrale di grano duro biologico e acqua aventi le seguenti caratteristiche:

- a) Umidità 14.5 max % t.q.
- b) Ceneri 0.80 max % t.q.
- c) Glutine 11 min % s.s.
- d) Proteine minimo 13 gr /100 gr

La pasta dovrà essere di perfetta essiccazione e rispondere alla normativa vigente, resistente alla cottura e alla pressione delle dita con frattura vitrea, non deve spaccarsi alla cottura, né disfarsi, diventare collosa né intorbidire l'acqua. Sulle confezioni deve essere riportato il tempo di cottura. Il prodotto deve mantenere le qualità organolettiche per un tempo non inferiore a 45 minuti. Prodotta e confezionata in Italia.

La pasta deve presentare sulle confezioni il bollino dell'organo di controllo che certifica i prodotti provenienti da agricoltura biologica.

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO - Il prodotto deve pervenire in confezioni perfettamente integre. Le confezioni devono essere protette da imballi secondari semirigidi (cartone). Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza alle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

RICHIESTA FORMATI:

Pasta grossa: pennette rigate, mezze penne rigate, mezze maniche, gnocchetti sardi, spaghettoni, spaghetti, bavette, tortiglietti, fusilli, conchiglie, sedanini rigati, farfalle, gemelli (o simili) ed eventuali altri formati a richiesta.

PASTA ALL'UOVO

La pasta con l'impiego di uovo deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro, con l'aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni Kg. di semola (riferimento legislativo: deve rispondere ai requisiti microbiologici indicati nella circolare n. 32 del Ministero della Sanità del 03.08.1985).

FARINA DI MAIS

La farina di mais da acquistare per la preparazione della polenta deve rispettare la normativa vigente in materia (legislazione sul prodotto del granturco) e deve quindi rispettare le norme che regolano l'impiego dei cereali per l'alimentazione umana e tutti i requisiti e le caratteristiche organolettiche, di salubrità e genuinità previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Possono essere impiegate altresì farine di mais ottenute da cereali provenienti da coltivazioni biologiche (vedi regolamento CEE n.2092/91).

FARINA

Tra gli sfarinati di grano presenti in commercio è da preferirsi l'utilizzo di farina tipo 0 con le caratteristiche previste dalla legge perché più adatta alle preparazioni da cucina e da forno. Deve presentare odore e sapore lieve e gradevole, saranno preferite le farine provenienti da coltivazioni biologiche.