

TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI DA FORNIRE

Le caratteristiche minime degli alimenti da includere nelle forniture di cui al presente capitolato sono di seguito individuate categoria per categoria.

Tutti i generi alimentari dovranno, comunque, essere di prima qualità, prodotti, sezionati e confezionati con le garanzie e i requisiti previsti dalle disposizioni vigenti. Non dovranno presentare segni di deterioramento e le loro confezioni dovranno essere in perfetto stato di conservazione.

Dovranno altresì, ai sensi del D.M. Ambiente del 25 Luglio 2011, rispettare la percentuale minima di provenienza richiesta dal suddetto Decreto.

Inoltre ai sensi di quanto indicato nei Criteri ambientali minimi approvati con D.M. 25 luglio 2011, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (PAN GPP), dovranno essere rispettate nello svolgimento del servizio le norme indicate nell'Allegato 1 al DM 25/7/11 punto 4.1, nonché le loro **eventuali modifiche ed integrazioni successivamente intervenute da intendersi espressamente richiamate.**

Eventuali modificazioni alle normative citate nel presente documento, intervenute dopo la redazione dello stesso, si intendono tutte richiamate. In particolare, visti i regolamenti CE 178/2002 e 852, 853 e 854/2004, 834/2007 e relativi regolamenti attuativi, il Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8/9/99 n.350, come attualmente vigenti per le successive modifiche ed integrazioni, si precisa che le ditte fornitrici dovranno essere in regola secondo dette normative comunitarie, in via di recepimento, e successive integrazioni e/o modifiche:

ACETO

L'aceto proveniente dalla filiera italiana deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e corrispondente alle caratteristiche fissate dalle vigenti leggi in materia.

ACQUA

Naturale, erogata dall'acquedotto comunale.

Essendo potabile e controllata periodicamente ai sensi delle normative vigenti, può essere servita in mensa scolastica in caraffe di materiale idoneo per alimenti, non usurate e munite di coperchio. Le caraffe dovranno essere poste sui tavoli poco prima della distribuzione del pasto, avendo cura di far

scorrere l'acqua almeno 30 secondi al fine di evitare la presenza di possibili residui rilasciati dalle tubazioni.

Acqua minerale: qualora non fosse possibile utilizzare l'acqua potabile dell'acquedotto, l'acqua da tavola deve essere del tipo oligominerale, conforme alla normativa vigente, sia naturale che con addizione di anidride carbonica.

I recipienti devono riportare le generalità della Ditta produttrice ed essere rispondenti alle norme legislative in vigore.

La scelta del tipo di acqua da utilizzare sarà concordata con l'Amministrazione Comunale prima dell'inizio dell'appalto ed eventualmente nel corso dello stesso, sulla base delle esigenze tecniche del periodo.

ALIMENTI SENZA GLUTINE

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.

ALIMENTI SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE, ALIMENTI A BASE DI SOIA

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile al menù autorizzato e vigente

BISCOTTI

I biscotti, per la merenda devono essere di tipo "frollini" e "gallette" per l'infanzia con formato scelto in considerazione delle esigenze di servizio. Non devono contenere additivi antiossidanti. Sono ammessi gli aromi naturali.

BRESAOLA

Deve essere di carne di manzo nazionale. Il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 45 gg. Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente.

Il prodotto deve risultare uniforme senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte

interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

Non deve essere prodotta con budello bovino e non deve presentare muffe in eccesso e non caratteristiche sul budello.

BUDINO

Deve essere confezionato con un preparato industriale conforme alle vigenti normative igienico-sanitarie e fornito in gusti diversi (es. vaniglia, cioccolato, crème caramel, fragola etc.).

BURRO

Per Burro si intende il prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino, pastorizzato e deve contenere un tasso lipidico non inferiore all'82%, con contenuto in acqua non superiore al 15%. Non deve contenere alcuna materia eterogenea. Non è consentito l'uso di alcun conservante, sale, né coloranti. Deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi della normativa vigente.

Il burro deve essere consegnato in confezioni originali ed intero, di peso netto non superiore ad un chilogrammo e contenuto in involucri non manomissibili, dove è riportata la denominazione del prodotto, il peso netto, l'indicazione del confezionatore, il luogo di confezionamento e la data di scadenza.

Non è consentito l'uso di margarine.

CARNE (bovina – suina)

Deve essere carne fresca refrigerata (non congelata, ne surgelata, né scongelata) quella bovina deve essere classificata bovino adulto, di età inferiore ai 2 anni.

Provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del d.lgs 286/94.

La carne deve provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani (preferibilmente di razza Piemontese). Le carni devono essere di prima qualità, prive di additivi e di estrogeni, sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti) ed indesiderate. Devono provenire da bovini in ottimo stato di nutrizione, macellati secondo le norme vigenti.

Le carni devono essere presentate in ottimo stato di conservazione e devono essere trasportate e consegnate nel rispetto delle norme vigenti.

Le carni devono essere:

- di bell'aspetto, di colore roseo-rossastro con consistenza soda e pastosa, di tessitura compatta con grana fine e ben visibile ed inoltre ben venate nonché marezzate.
- il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
- la carne deve essere conservata sino al momento della cottura a temperatura compresa tra +0°C e + 4°C.
- Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- Deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Sono escluse in modo assoluto le carni di vitello a carne bianca (sanato).

Sono altresì escluse le carni che presentino odori e sapori anormali, compresi odori di sostanze medicinali di qualsiasi origine.

Le carni devono essere già disossate e consegnate in confezioni sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;

Il fornitore è tenuto a regolare la macellazione in modo da assicurare il consumo al punto giusto di frollatura.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%: lo scarto è costituito dal grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme alle norme vigenti;
- riportare bollo sanitario dello stabilimento di provenienza;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa (sugli alimenti) in quanto a composizione e prove di migrazione.

Qualora la merce consegnata non presentasse tutti i requisiti di qualità, avanti descritti, questa dovrà immediatamente essere ritirata dalla Ditta fornitrice e sostituita con pari quantitativo di qualità migliore.

Resta inteso che saranno da escludere, per qualsiasi preparazione parti di animale non adatte alla masticazione infantile.

Sono altresì applicabili, se ed in quanto non contrastanti con le presenti disposizioni, le leggi e i regolamenti vigenti disciplinanti la materia oggetto della fornitura, nonché gli usi vigenti nella provincia di Alessandria per il commercio delle carni bovine.

Le carni suine devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. Le carni devono

corrispondere per provenienza, confezionamento, etichettatura, temperatura e qualità alle caratteristiche sopraindicate e vigenti per la fornitura.

I suini dovranno essere “magri” con bollatura sanitaria italiana CEE, presentare tutte le caratteristiche di freschezza, con carni di colore rosato omogeneo, senza zone di sbiadimento consistenti, aspetto vellutato e grana fine, consistenza pastosa e scarsa venatura. Le carni, prive di parti fibrose e grasse, consegnate già sezionate e pronte per la cottura, dovranno provenire da lombate opportunamente disossate.

CARNI AVICOLE (Pollo e Tacchino)

Al fine di ovviare a qualsiasi inconveniente di ordine igienico –sanitario e nel rispetto delle norme vigenti per quanto concerne l'ispezione e la vigilanza sanitaria veterinaria nei confronti della macellazione, sezionamento, distribuzione e commercializzazione dei volatili per l'utilizzo delle carni avicole, è indispensabile che tali carni corrispondano appieno a quelle che sono le norme previste dalle leggi (D.P.R. n.495/97), regolamenti e direttive C.E.E. relative ai problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile. Le carni avicole, pertanto dovranno:

- provenire da allevamenti nazionali e da macello riconosciuto e controllato in conformità al D.P.R. 495/97;
- essere di classe A ai sensi Reg. CEE 1906/90 e s.m.i.;
- deve essere trasportata in veicoli attrezzati in modo che la temperatura compresa tra -1 e +4 sia costantemente assicurata;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non deve aver subito azione di sostanze estrogene;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

I polli devono essere di età inferiore alle 10 settimane, di prima scelta, sani e di regolare sviluppo.

Caratteristiche delle cosce, sottocosse di pollo:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni, nè piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi o ematomi;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature nè trasudato;

- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

Caratteristiche dei petti di pollo:

- provenienti da polli di allevamento industriale, allevati a terra, classe A, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, esente da edemi ed ematomi, il dissanguamento deve risultare completo, la carne di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida o infiltrata di sierosità;

Caratteristiche fesa di tacchino:

- non deve essere trattato con antibiotici;
- deve presentare carni morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- l'animale deve essere stato allevato a terra.

Tutte le carni sopra descritte devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito dalla vigente normativa.

Non si accettano forniture di pollame congelato o scongelato.

La confezione non deve essere sottovuoto e deve avere le seguenti caratteristiche: involucro integro, ben aderente alla carne, etichetta conforme alla norma vigente, riportare bollo sanitario dello stabilimento di provenienza, i materiali impiegati per il confezionamento devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa (sugli alimenti) in quanto a composizione e prove di migrazione.

Le pezzature richieste in base ai menù consigliati dalle norme dietologiche attuate sono:

- cosce di pollo in pezzatura uniforme;
- petto di pollo intero senza ossa né pelle, per le varie preparazioni;
- fesa di tacchino intero senza ossa né pelle, per le varie preparazioni.

Per tutti i prodotti avicunicoli

Sono altresì applicabili, in quanto non contrastanti con le presenti disposizioni, le leggi ed i regolamenti che disciplinano la materia oggetto della fornitura, nonché gli usi e le consuetudini vigenti nella provincia di Alessandria per la produzione e il commercio dei prodotti avicunicoli.

CIOCCOLATO

Dovrà essere confezionato secondo le grammature indicate nelle allegate tabelle. Dovrà essere fatto con prodotti di 1° qualità (senza conservanti e coloranti), di primaria marca e che dia garanzie di sicurezza;

CRACKERS - FETTE BISCOTTATE

Devono essere confezionati; preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuale aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, possibilmente senza sale aggiunto. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

FARINA

Prodotta e confezionata in Italia deve essere di grano tenero tipo "0" o "00" con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge. Non deve contenere sostanze estranee, imbiancanti e farine di altri cereali.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro; devono risultare indenni da infestanti o parassiti o larve o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti: il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

Le stesse caratteristiche sono considerate valide per la farina di mais.

FORMAGGI

I formaggi devono essere di filiera italiana e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R. 54/97 e s.m.i e corrispondere ai seguenti requisiti generali:

-avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità;

-avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici e di maturazione;

-avere pasta uniforme continua, con occhiatura caratteristica del tipo di formaggio,

-crosta regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure, fori, marcescenze o altro.

I formaggi confezionati devono, inoltre, riportare sulla confezione le seguenti informazioni come richieste dalle norme sull'etichettatura previste dalla legge: tipo del formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, eventuali additivi consentiti ed aggiunti, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie).

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

La ricotta, ottenuta dal siero di latte vaccino, sottoposta a riscaldamento a 80°-90°C, con opportuna aggiunta di siero acido, deve essere fresca, morbida e di prima qualità e sulla confezione deve essere riportata la data di scadenza.

La mozzarella o il fiordilatte devono avere le seguenti caratteristiche:

- prodotti con solo latte vaccino pastorizzato, privi di additivi con buone caratteristiche microbiche;
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;

-deve essere indicata la data di confezionamento e dichiarato il termine minimo di conservazione;

Per i bambini della Scuole dell'Infanzia i formaggi da taglio devono essere i seguenti: tipo stracchino, crescenza, ricotta piemontese, tomini freschi, primo sale, mozzarella.

Per la mense delle Scuole elementari e medie ai suddetti formaggi possono esserne aggiunti altri, tipo emmental, fontina, toma piemontese, asiago, ecc., preferibilmente DOP, IGP, locali.

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

Si ricorda che i suddetti formaggi devono essere forniti in alternanza.

Sono assolutamente esclusi i formaggi:

- privati anche in parte dei propri elementi nutritivi;
- con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variare la composizione naturale;
- in cattivo stato di conservazione;
- insudiciati, invasi da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, o non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni;
- contenenti sostanze estranee al latte, riempitivi, antisettici, disinfettanti, conservativi, anche se innocui (con la sola eccezione del cloruro di sodio, nella misura prevista dalle preparazioni);
- colorati artificialmente, se la colorazione non sia debitamente autorizzata con coloranti ammessi dalle vigenti disposizioni di legge.

I formaggi da grattugia devono essere di qualità: Grana Padano o Parmigiano Reggiano

GNOCCHI

Devono essere del tipo preconfezionato all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero. La composizione deve presentare almeno l'80% di patate e non devono essere presenti additivi alimentari aggiunti.

GRANA PADANO- stagionatura 12/15 mesi scelto:

La qualità deve essere in tutto regolare e conforme al tipo classico corrispondente alle disposizioni di legge

Il formaggio deve corrispondere ai seguenti requisiti:

- avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri del formaggio grana padano tipico;

- avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristico e di maturazione;
- avere pasta uniforme e continua, con occhiatura minuta e caratteristica, crosta regolarmente formata, continua senza screpolature, fessure o fori.

In particolare le caratteristiche del formaggio Grana Padano devono essere:

pasta dura, di 1° scelta, a lenta maturazione, di colore paglierino, di sapore ed aroma fragrante

- preparato esclusivamente con latte intero vaccino; delicato, saporito, ma non piccante;

Se non consegnati in forme intere devono essere confezionati; devono essere rispettati i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela.

Il formaggio se grattugiato deve essere confezionato in atmosfera protettiva o sottovuoto e deve essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

GRISSINI

Devono essere preconfezionati in piccole unità, preparati con farina di grano tenero di tipo "00" o "0" con aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale.

LATTE

Il latte, di produzione nazionale, deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R. 54/97. Il latte dovrà essere fresco, intero, pastorizzato, conforme ai regolamenti, conservato in modo che la temperatura interna non superi i + 6° C, confezionato perfettamente sigillato, quando utilizzato per le merende.

Il latte per la preparazione di cucina deve essere a lunga conservazione, sterilizzato con sistema UHT, con tasso dell'1,8% di contenuto lipidico, confezionato perfettamente sigillato, e dovrà comunque rispondere al Regolamento sulla vigilanza igienica del latte.

MARMELLATE E CONFETTURE

Dovranno essere in confezione "alberghiera" secondo le grammature indicate nelle allegate tabelle dietetiche. Devono essere di prima qualità, che diano garanzia di sicurezza, in ottimo stato di conservazione, tali da rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti norme igieniche. Devono essere prodotte con marmellate esclusivamente di frutta con un minimo di frutta del 35% in gusti assortiti quali pesca, albicocca, fragola, ciliegia, ecc., senza conservanti e coloranti, e le confetture devono prevedere il 45% di frutta presente, con la tassativa osservanza di tutte le disposizioni di legge vigenti in materia.

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

L'olio di condimento, che non deve essere sottoposto a cottura, deve essere di tipo extravergine di oliva di produzione nazionale e di ottima qualità. Deve essere di marca nota e che dia garanzia di sicurezza.

Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti".

Deve essere olio di oliva ottenuto esclusivamente dalla frangitura meccanica del frutto dell'olivo. Deve essere limpido, di colore giallo verdino o paglierino, con odore e sapore che ricordano quello dell'oliva fresca, che sia ottenuto meccanicamente dalle olive e non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e non contenga più del 1% del peso, di acidità espresso come acido oleico.

Deve essere consegnato in imballaggi ben confezionati e sigillati con le indicazioni della qualità del prodotto, di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.

L'olio extravergine di oliva deve essere usato soprattutto per la confezione dei primi piatti, insalate varie crude e cotte.

Saranno scartati i contenitori che contengono olio extravergine d'oliva, che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzioni di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano adito a motivo di sospettare una perdita di ermeticità del recipiente.

Saranno esclusi comunque quei contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.

Non dovranno inoltre essere usati prodotti i cui contenitori non contengano le indicazioni prescritte dalla legge.

OLIO MONOSEME DI ARACHIDE - GIRASOLE E OLIO DI OLIVA

L'olio usato per la cottura se non è di oliva o extravergine deve essere olio di semi (monoseme). Dovrà essere di marca nota e che dia garanzia di sicurezza.

Va esclusa la fornitura di oli in confezioni di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti".

Dovrà avere i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia;

Dovrà essere consegnato in imballaggi ben confezionati e sigillati con le indicazioni della qualità del prodotto, di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.

Sarà comunque compito dei responsabili di cucina, ricordare che il riscaldamento prolungato ed a temperature elevate, comporta negli oli di semi intensi processi ossidativi, con formazione di prodotti

secondari di cui è nota la tossicità.

PANE

Il pane deve essere bianco, fresco, del tipo comune, ben lievitato, ben cotto e privo dei grassi aggiuntivi, fornito in formato panini.

Deve essere conforme alla legge n° 580 del 04.07.1967 ed al D.P.R. 502/98, che disciplinano la produzione, le caratteristiche e la vendita del pane; esso deve presentare un giusto rapporto tra crosta e mollica, la crosta deve presentarsi uniforme, bene aderente alla mollica, morbida. La mollica deve essere più' o meno bianca, soffice, elastica, porosa ed omogenea, senza macchie, non acida.

Dovrà essere leggero, la crosta di colore vivo, dorato, friabile, regolare, a superficie lucida, non si dovrà impastare alla masticazione o sotto pressione delle dita.

Per pane integrale si intende quel prodotto costituito da farina integrale, lievito, sale ed acqua.

Entrambi i prodotti non devono contenere: strutto, additivi, conservanti, antiossidanti, o altro non consentito dalla legge.

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

La fornitura deve essere garantita assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia ed igiene del caso.

PASTA

La pasta deve essere di pura semola di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato aggiunto e rispondente ai requisiti stabiliti dalla normativa vigente. (DPR 187/2001, DM 12/01/96 e 26/4/02, DPR 41/2013 e s.m.i)

Deve essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto stato di conservazione.

Non deve presentare difetti quali la presenza di macchie bianche o nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta deve essere indenne da larve o muffe o parassiti o altri agenti infestanti, non deve essere colorata artificialmente

Deve essere confezionata in confezioni sigillate, con le caratteristiche e modalità' previste dalle vigenti disposizioni di legge.

Deve inoltre rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

- stato di perfetta conservazione,
- odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidita' o presenza di muffe,
- aspetto uniforme,

- resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea non farinosa;
- resistenza alla cottura senza spaccarsi e disfarsi o divenire collosa e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido.
- Deve essere fornita nei vari formati richiesti secondo le esigenze del menù.

La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative, in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro ed almeno 4 uova di gallina corrispondenti a gr. 200 per Kg di semola.

PASTE RIPIENE

Le paste ripiene, tortellini, ravioli o altra forma devono essere fresche e di produzione industriale, con il ripieno privo di spezie.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente all'alimento;
- etichetta conforme alla norma vigente;
- riportare bollo dello stabilimento di provenienza;
- i materiali impiegati per il confezionamento devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa (sugli alimenti) in quanto a composizione e prove di migrazione.

PESCE

I prodotti ittici devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.L.vo 531/92 e dovranno corrispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

La tecnica di surgelazione e di conservazione adottata, secondo i sistemi più aggiornati e razionali, dovrà garantire alimenti con caratteristiche organolettiche inalterate.

I filetti di pesce devono essere surgelati e/o congelati, puliti, privi di lisce, pelle, grumi di sangue o altro scarto, confezionati in porzioni pronte per l'uso, rispettando in tal modo le più elementari norme igienico-sanitarie per ciò che concerne tecnica di conservazione, trasporto e distribuzione. Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Tali alimenti dovranno rispettare le norme vigenti di legge e le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli della medesima specie allo stato di buona freschezza.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una

temperatura di 15/20° C.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a -18°, come previsto dalla legge. Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non sia in grado di rispettare tali norme, dovrà fornirsi direttamente presso impianti ittici autorizzati, in possesso di bollo CEE, per evitare il trasporto dello stesso a una temperatura diversa da quella prevista dalla legge vigente (-18° C).

La modalità di scongelamento del pesce deve essere tassativamente in cella frigorifera e non è ammessa la presenza di alcuna spina.

I bastoncini di merluzzo dovranno essere costituiti da merluzzo ricavato dalla parte centrale dei filetti, ottenuti da trancio intero e non ricomposto, selezionato e non sbriciolato, privo di spine, di categoria prima, impanato con pangrattato, olio vegetale, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti. L'aggiunta di oli vegetali dovrà essere indicata in etichetta specificandone la composizione. Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

Pesce 65 % -Impanatura non superiore al 35 %.

Panati e surgelati, da gr. 30 cad., glassatura assente, impanati con pangrattato, non prefritti, privi di additivi.

Per il tonno in scatola è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%. Il tonno sott'olio o al naturale deve essere di gusto delicato, di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore. Nel caso di prodotto sott'olio deve essere utilizzato olio di oliva di ottima qualità oppure extra vergine d'oliva, meglio se di produzione nazionale. Devono essere assenti parti estranee (pelle, squame, ecc.) e alterazioni quali aspetto sugheroso, inverdimento o macchie scure. I contenitori devono possedere i requisiti di legge e non presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. Le pezzature dovranno avere dimensioni tali soddisfare le esigenze di consumo giornaliero.

Deve essere prodotto dalle migliori case accreditate.

PESTO

Deve essere di buona qualità, confezionato in stabilimenti autorizzati, non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. L'etichettatura deve essere conforme alla legge.

PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA

I prodotti dietetici e gli alimenti per la prima infanzia sono regolamentati dal D.lgvo 111/92 e ora dal Regolamento UE 609/2013 e 828/2014 e s.m.i.

Tutte le confezioni fornite dovranno presentarsi intatte, sigillate ed il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o da agenti infestanti. Le confezioni fornite dovranno essere nella pezzatura minima presente sul mercato. Alla consegna i prodotti dovranno avere almeno 9 mesi di vita residua dalla scadenza, se prodotti a lunga conservazione, 1 settimana di vita residua, se prodotti deperibili.

Nel corso dell'appalto potranno essere richiesti i prodotti sotto specificati, di eventuali marche specifiche a seguito di particolari necessità dietetiche soggettive.

BISCOTTI E PRODOTTI DA FORNO PER LA PRIMA INFANZIA, indicati per i bambini dal 4° mese in poi.

LATTE SPECIALE PER LA PRIMA INFANZIA (IN POLVERE E LIQUIDO),
sostitutivo del latte materno con composizione varia a seconda del tipo.

PASTINA PRIMA INFANZIA, indicata in particolare dai 4 mesi in poi, preparata con semola di grano duro o di grano tenero, eventualmente addizionata di minerali e vitamine. Dovrà essere assicurata la fornitura di un'ampia gamma di formati.

CREMA DI RISO, richiesto prodotto istantaneo, adatto alla preparazione senza cottura, ottenuta da farina di riso, priva di glutine e proteine del latte, eventualmente addizionata di vitamine. Dovrà essere assicurata la fornitura di un'ampia gamma di qualità.

CREMA DI CEREALI E SEMOLINO, richiesti prodotti istantanei, adatti alla preparazione senza cottura, ottenuti da farine di cereali, eventualmente addizionate di vitamine.

FARINE LATTEE, richiesti prodotti istantanei, adatti alla preparazione senza cottura, ottenuti da farine di riso, mais, latte in polvere, anche con l'aggiunta di frutta, cereali, biscotti disidratati, eventualmente addizionati con vitamine.

LIOFILIZZATI DI CARNE O PESCE, prodotti da carne o pesce liofilizzato, senza l'aggiunta di conservanti o polifosfati. Possono essere richieste tutte la gamma di varietà presenti sul mercato.

OMOGENEIZZATI, prodotto con carne, frutta o pesce, senza l'aggiunta di conservanti e polifosfati. Possono essere richieste tutte la gamma di varietà presenti sul mercato.

LIOFILIZZATI DI VERDURA per brodi e passati.

Possono essere richieste tutte la gamma di varietà presenti sul mercato.

OLIO VITAMINIZZATO

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO CONFEZIONATI

Si intendono quelli prodotti con farina di frumento o di mais. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla norma e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi, senza impiego di strutto e di olii o grassi idrogenati di origine animale. Non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole e inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.

PROSCIUTTO:

Deve provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.L.vo 537/92 e presentare le seguenti caratteristiche:

deve essere prosciutto cotto nazionale di coscia di qualità superiore senza polifosfati, ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, compatto al taglio.

Dovrà contenere giusta distribuzione di parti di grasso e magro, senza aree vuote, privo di parti cartilaginose, senza difetti esterni ed interni, di bel colore, buon odore e sapore.

-non deve possedere iridizzazioni, picchiettature o altri difetti, di odore e sapore gradevole, ma non troppo aromatico per eccessiva presenza di spezie o conservanti

Dovrà essere prodotto con l'osservanza di tutte le disposizioni di legge vigenti in materia.

Si ricorda che il troppo grasso non può essere servito ai bambini e quindi impedisce la preparazione di giuste porzioni pregiudicando il rendimento alimentare.

Il prosciutto deve presentare tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia.

Deve essere affettato idoneamente, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.

Deve essere in involucri che ne garantiscano la massima igienicità.

Il prosciutto crudo deve essere disossato, nazionale, deve avere stagionatura minima di 12 mesi, deve essere poco salato o, preferibilmente, di pasta dolce, di bel colore, buon profumo caratteristico e buon sapore e comunque conforme a quanto previsto dalla legge.

RISO

Il riso, di produzione nazionale, deve soddisfare i requisiti previsti dalla legge, non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo.

Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.
Deve essere sano, leale e mercantile, con alto grado di purezza sulla produzione media dell'anno, deve essere a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa asimmetrica, sezione tondeggiante.

Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne ed è escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame; guasto da parassiti, alterato per processi fermentativi o comunque avariato, con odore di muffa o con delle perforazioni. Deve essere di qualità adatta a seconda del menu, e deve essere garantito dell'annata (dal 1° dicembre al 30 novembre dell'anno successivo, deve essere usato quello dell'annata precedente). La data andrà indicata sulle confezioni sigillate.

La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla legge 18. 03. 1958 n° 325 e successive modificazioni, nonché ai Decreti del Presidente della Repubblica con i quali annualmente e per la produzione della annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizioni dei difetti, ecc.

È accettabile il riso che abbia avuto trattamenti diretti a conservare le sue proprietà originarie, a miglioramenti in cottura, a resistenza allo spappolamento, che sia stato sottoposto a trattamenti tendenti ad ottenere l'arricchimento e la vitaminizzazione, salva l'osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e le disposizioni che disciplinano il commercio del riso.

Deve essere di tipo fino sottoposto a trattamento "parboiled", oppure di tipo integrale.

SALE

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato" deve essere conforme al D.M. 31.01.1997, n. 106.

È preferibile e consigliato per l'uso da tavola il sale iodurato e/o iodato secondo il D.M. 562 del 10.08.1995.

I prodotti non devono contenere impurità e corpi estranei e l'etichettatura deve essere conforme alle norme di legge.

SPEZIE-AROMI ED ERBE AROMATICHE

Le spezie, gli aromi ed erbe aromatiche (foglie di origano, alloro, maggiorana, timo, chiodi di garofano, noce moscata, ecc.) devono rispondere ai requisiti di legge. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti). Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa

vigente.

SUCCHI DI FRUTTA (Pera, Mela, Pesca, Albicocca, ecc.)

Devono essere di produzione italiana. Possono essere ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta. Devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio: la denominazione a loro riservata, elenco degli ingredienti (ivi compresi gli additivi e la quantità) nome della ditta produttrice, nome della ditta confezionatrice, luogo di produzione, la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri, il termine minimo di conservazione.

Il contenuto di ogni bottiglia o tetrabrik deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

UOVA

Le uova debbono essere nazionali, fresche di gallina di Cat. A ed essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti comunitari.

Il guscio deve essere perfettamente pulito, esente da incrinature o rotture, regolare nella forma e nella porosità. L'albume dovrà essere chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei, così pure il tuorlo, che dovrà trovarsi in posizione centrale e rimanere immobile, anche se l'uovo sarà sottoposto a rotazione ed apparire come una massa più densa con contorni assai vaghi.

Alla rottura, le uova dovranno presentare tuorlo intero con membrana integra e resistente, albume denso e non acquoso, ed avere aspetto, colore e sapore naturale e gradevole. Saranno perciò escluse le uova che comunque risultino avariate, alterate, sofisticate, adulterate.

Il peso sarà compreso tra 60 e 65 grammi riferito alla Cat. A.

VERDURE - FRUTTA:

Le verdure e la frutta dovranno essere di produzione nazionale (tranne le banane, ananas e datteri)

Le caratteristiche della frutta e della verdura devono corrispondere a quelle della "prima qualifica selettiva della varietà e della specie di appartenenza".

La fornitura della frutta e verdura deve essere la più varia possibile, in base alle stagioni.

In particolare la frutta e la verdura debbono:

- essere selezionate accuratamente ed esenti da difetti visibili sull'epicarpo;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, del cultivar e delle qualità richieste;
- avere la calibratura e la grammatura richieste;

- avere raggiunto il giusto grado di sviluppo e di maturazione che le renda adatte al pronto consumo;
- essere omogenee ed uniformi, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie, cultivar, qualità e zone di produzione;
- essere turgide, non bagnate artificialmente, nè trasudanti acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito al naturale processo di sopramaturazione;
- essere prive di ogni residuo di antiparassitari e fertilizzanti, salvo quanto specificamente previsto per alcuni prodotti;
- essere confezionate negli imballaggi accatastabili classici e tradizionali in uso nei mercati interni.

Per la fornitura della frutta, che deve essere comunque di prima scelta, le ditte devono attenersi alle seguenti regole:

- le albicocche devono essere di prima qualità di tipo “precoce gialla” “boccuccia”;
- le arance devono essere di prima qualità di tipo “tarocco”
- le banane devono essere di prima qualità;
- le ciliege devono essere di prima qualità del tipo comune;
- le fragole devono essere di prima qualità;
- i Kaki e i Kiwi devono essere di prima qualità;
- mandaranci devono essere di prima qualità;
- i mandarini devono essere di prima qualità di tipo “clementine”;
- le mele devono essere di prima qualità di tipo “Stark delicious” e “Golden delicious”;
- le pere devono essere di prima qualità (dalla fornitura deve essere esclusa il tipo “decana”);
- le pesche devono essere di prima qualità di tipo “polpa gialla” o “polpa bianca”;
- le susine e prugne devono essere di prima qualità;
- l’uva da tavola deve essere di prima qualità di tipo “Italia” o “Regina”

I tipi di frutta da fornire devono essere almeno i seguenti: mele, pere, mandaranci, arance, Kiwi, albicocche, susine, prugne, pesche e banane.

Quando il menù prevede frutta cotta o macedonia di frutta si dovrà assicurare una sufficiente varietà di frutta, accompagnata da zucchero e succo di limone.

Per gli agrumi eventualmente trattati è obbligatoria l’indicazione sulla carta di avvolgimento o quanto meno sui contenitori.

I limoni devono essere di forma ovoidale con buccia liscia, ricca di oli essenziali ed indenne da lesioni e cicatrici prodotte da urti e sfregamenti; indenni da membranosi dei limoni, da alterazione prodotte da fumigazioni cianidriche, da alterazioni provocate da fitofarmaci o di natura parassitaria; di pezzatura da razioni o comunque secondo richiesta, ricchi di succo, a pieno turgore e con semi non germogliati.

Gli ortaggi dovranno essere:

-di recente raccolta;

-quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati nè presentare perdita di colore e, a seconda della specie e cultivar, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, i prodotti sottoindicati dovranno possedere i requisiti specifici:

Carote. (Cat. 1°). Le carote devono essere: sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria, pulite (vale a dire prive di tracce di terra e polvere), prive di odori e sapori anormali, prive di umidità esterna eccessiva ed asciugate dopo l'eventuale lavaggio. Comunque sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate, spaccate. Devono essere intere, fresche e con la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà.

Cavolfiori: (Cat. 1°) Di aspetto fresco, interi e sani: cioè senza lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria; puliti: vale a dire privi di tracce di terra, di polvere, di residui di concimi e di antiparassitari e di ogni altra impurità, non bagnati, privi di odori e sapori anormali. I cavolfiori devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio (con esclusione di qualsiasi altra colorazione). Per i cavolfiori presentati "affogliati" e "coronati" le foglie devono essere fresche.

Cavoli, verze e cappucci: dovranno essere di peso non inferiore-a gr. 300 ed i cappucci dovranno presentarsi serrati.

Cipolle: (Cat 1°) Le cipolle devono essere: intere e sane, senza lesioni e senza attacchi di origine parassitaria, pulite, esenti da danni causati dal gelo, non bagnate o eccessivamente umide, prive di odori o sapori anormali. Inoltre lo stelo deve essere ritorto o tagliato a non più di 4 cm. di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi. Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi. Devono presentare la forma e la colorazione tipica della varietà, devono essere compatte e resistenti al tatto, non germogliate, senza rigonfiamenti. Lo stelo non deve essere rigido; il ciuffo radicale deve essere molto ridotto; tuttavia per le cipolle fresche è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato. Sono ammesse leggere screpolature della tunica esterna. Per le cipolle conservate non costituisce difetto la mancanza della tunica esterna del bulbo, purchè non sia superiore ad 1/3 della superficie.

Fagioli freschi: (Cat 1°) I baccelli devono essere: interi e sani, cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria, puliti (vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità), non bagnati o eccessivamente umidi, privi di odori e sapori anormali, non avvizziti. I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi; essi devono essere esenti da danni provocati da attacchi parassitari. I baccelli devono essere di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e

con almeno cinque semi; i semi devono essere freschi, e pertanto teneri, non farinosi, succosi e tali che, premuti fra due dita, si schiacciano senza dividersi.

Fagiolini: (Cat 1°). I fagiolini devono essere: interi, sani, di aspetto fresco, puliti (in particolare esenti da impurità o residui visibili di antiparassitari), privi di odore e sapore estranei, privi di umidità esterna e anormale. I fagiolini devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse da permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione. Devono essere turgidi e teneri e presentare la forma, la colorazione e lo sviluppo tipici della varietà.

Finocchi: i germogli, non visibili all'esterno dovranno essere consistenti e non prefioriti. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i 10 cm. Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro minimo dovrà essere di cm. 6 .

Saranno escluse dalla fornitura le finocchielle.

Melanzane le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite di calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature da sole. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare non superiore a cmq 3 di superficie e tali da non pregiudicare l'aspetto generale: Il diametro minimo dovrà essere di cm 7.

Ortaggi a foglia: insalate (cat 1°). I cespi devono essere: interi, sani, freschi, puliti e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odore o sapore estranei, ben formati, consistenti, non aperti, esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, esenti da danni provocati da gelo. I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione. Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purchè l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato. Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne.

Patate: dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di g. 60 per ogni tubero e massimo di g. 270. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di prodotto novello. I tuberi dovranno essere puliti, sani sotto l'aspetto mercantile, resistenti, esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale conservazione.

I tuberi dovranno essere selezionati per varietà, qualità e grammatura.

Sono escluse le patate che presentino tracce di verde epicarpale (solanina) di tuberomania, di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, che presentino stolonatura (presenza di stoloni), tracce di marcescenza incipienti, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa, ferite generiche aperte o superate. Devono essere esenti da odori particolari e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Sono inoltre esclusi i tuberi affetti dalle malattie che avversano il tubero delle patate (alterazioni dovute ad agenti, funghi, parassiti) a virosi, a malattie ed alterazioni parassitiche, ad alterazioni dovute a parassiti animali.

I prodotti non devono presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

Peperoni: dovranno avere un peso variabile da 150 a 300 gr.

Piselli freschi: (Cat. 1°) i baccelli devono essere: interi e sani, cioè senza rotture e senza attacchi di origine parassitaria, puliti (vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità), non bagnati o eccessivamente umidi, privi di odori e sapori anormali, non avvizziti. I semi devono aver raggiunto uno sviluppo normale e presentarsi ben formati e sufficientemente freschi. I baccelli devono essere di forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, muniti di peduncolo, freschi e turgidi, ben pieni e con almeno cinque semi; i semi devono essere freschi, teneri, non farinosi, succosi.

Pomodori: (Cat. 1°) Devono essere interi e sani, cioè senza lesioni e alterazioni di origine parassitaria, puliti (vale a dire privi di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di altri prodotti chimici da trattamento e di ogni altra impurità), non bagnati o eccessivamente umidi, privi di odori e sapori anormali. Devono presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà.

Piselli al naturale: tale prodotto dovrà essere di 1° Qualità, di selezione accurata colore, odore e sapore caratteristici del prodotto, assenza di odore e sapori estranee ed in particolare presentare le peculiari caratteristiche organolettiche, con l'osservanza delle disposizioni di legge in materia. Il prodotto dovrà essere contenuto in recipienti ermetici in banda stagnata, rispondenti ai requisiti di legge. Sui contenitori devono essere apposti in modo leggibile, evidente ed indelebile, le seguenti indicazioni:

a) nome e ragione sociale e sede legale del produttore; b) sede dello stabilimento di produzione; c) denominazione del prodotto; d) peso ed indicazione delle componenti.

Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzioni di continuo con o senza contenuto, bombaggi di qualunque origine e che comunque diano origine e motivo di sospettare una perdita di ermeticità.

Saranno ugualmente scartati i contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni dalla legge, anche se in regola con le indicazioni sopra riportate.

Legumi secchi (borlotti, cannellini, ceci, lenticchie e miscela di legumi) devono essere di 1° qualità, di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma, sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali, privi di muffe, di insetti, o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.), privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio, uniformemente essiccati. L'umidità della granella non deve superare il 13% e il prodotto deve aver

subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta e non essere stato trattato con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari.

I Pomodori pelati devono essere di prima qualità, di selezione accurata, maturi, sani ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore del pomodoro maturo con l'osservanza delle vigenti disposizioni di legge in materia.

Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%.

I prodotti dovranno essere contenuti in contenitori ermetici in banda stagnata, rispondenti alle vigenti disposizioni di legge. Sui contenitori devono essere apposte in modo chiaro, evidente ed indelebile, le seguenti indicazioni in lingua italiana:

-nome, ragione sociale e sede legale del produttore, sede dello stabilimento di produzione, denominazione del prodotto, peso e indicazione dei componenti.

Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, corrosioni interne o altro, ammaccature e deformazioni, soluzione di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano motivo di sospettare una perdita di ermeticità. Saranno ugualmente scartati i contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.

Non saranno, inoltre, utilizzati i contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla legge, anche se in regola con le indicazioni sopra riportate.

Miscela di vegetali in scatola per insalata di riso Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. I vegetali contenuti devono corrispondere alle specie botaniche e alle cultivar dichiarati in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge e ogni contenitore deve riportare le indicazioni previste dalle disposizioni vigenti.

Sedano: Deve essere di buona qualità, avere forma regolare, essere esente da malattie su foglie e nervature principali, avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

Spinaci: (Cat.1°) Gli spinaci devono essere sani, di aspetto fresco, puliti (praticamente privi di terra e di residui visibili di fertilizzanti o di antiparassitari), privi di stelo fiorifero, privi di odore o sapore estranei, esenti da parassiti. Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato. Per gli spinaci in cespi, la parte comprendente le radici deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie. Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione. Le foglie devono essere: intere, di colore e aspetto normali, in relazione alla varietà e all'epoca di

raccolta, esenti da danni causati da gelo, parassiti animali, da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità.

Zucchine: dovranno avere la polpa compatta e pochi semi. Il peso non dovrà essere superiore a gr.200.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

-abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione e che abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo in ambienti non adatti che ne abbiano pregiudicato le doti organolettiche.

In nessun caso la frutta e la verdura collocate negli strati sottostanti degli imballaggi, potranno essere di qualità e calibro diversi da quelle visibili.

Gli imballaggi dovranno corrispondere ai requisiti di legge ed in particolare essere solidi, costruiti a regola d'arte puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti.

La carta o altri materiali utilizzati nell'imballaggio, dovranno essere non nocivi per l'alimentazione, con le eventuali diciture stampate nella parte esterna, non a contatto con il prodotto.

Sono altresì applicabili, in quanto non contrastanti con le presenti disposizioni, le leggi e i regolamenti vigenti, disciplinanti la materia oggetto della fornitura.

Fermo restando la preferenza da dare all'utilizzo di verdura fresca è ammesso l'uso di verdure surgelate

I suddetti prodotti dovranno essere conformi a quanto stabilito dalla normativa vigente, preparati e confezionati a norma di legge ed inoltre:

- a) presentarsi in confezioni chiuse all'origine e perfettamente idonee sotto l'aspetto igienico-sanitario, in preconfezioni originali sigillate di contenuto tale da evitare avanzi;
- b) presentare i caratteri dell'ottima produzione;
- c) essere trasportati con mezzi a norma di legge;
- d) giungere di conseguenza nei locali della cucina in perfetto stato di surgelazione poichè si provvederà nei locali stessi all'apertura degli involucri ed ai relativi processi di cottura;
- e) essere esenti da odori e sapori sgradevoli;
- f) presentare il colore tipico della varietà;
- g) essere esenti da tracce di bruciature di surgelazione;
- h) avere indicata la data di scadenza.
- i) non vi devono essere corpi estranei di alcun genere;
- l) i pezzi devono essere separati senza ghiaccio in superficie

Per minestroni e minestre di verdura si richiede una varietà completa di verdure, aromi, sapori e legumi.

ZAFFERANO

Lo zafferano deve essere in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice e osservare le norme della tutela della denominazione dello zafferano.

ZUCCHERO

Lo zucchero deve essere bianco, raffinato, conforme alla normativa vigente.

Deve corrispondere a tutti i saggi e requisiti chimici del saccarosio puro ed alle prescrizioni volute dalle vigenti leggi in materia.

YOGURT

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semiliquido ottenuto in seguito a sviluppo nel latte di particolari microrganismi (*Lactobacillus Bulgaricus* e *Str. Termophilis*), in determinate condizioni.

Lo yogurt deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R. 54/97, deve essere intero, naturale o alla frutta, di buona qualità, fornito in confezioni monodose da 125 g., non deve contenere né coloranti, né conservanti e privo di additivi.

Le indicazioni di etichettatura sulle confezioni di yogurt sono quelle previste dalla legge.

Sarà un prodotto di primaria marca, nota e che dia tutte le garanzie di sicurezza.

Devono essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C.

Se biologici, riportare la dicitura “da agricoltura biologica”

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI destinati al consumatore finale.

1. I prodotti devono essere etichettati conformemente alla legislazione europea e nazionale vigente.
2. L'etichetta deve figurare direttamente sull'imballaggio o essere apposto sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli, fascette legate al prodotto medesimo, oppure (solo per prodotti non commercializzati al dettaglio e quelli destinati all'industria o ai laboratori artigianali) solo sui documenti commerciali di vendita.
3. L'etichetta deve riportare: denominazione di vendita, elenco degli ingredienti (in ordine di peso decrescente), quantitativo netto, T.M.C. (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza, modalità di conservazione ed utilizzazione, istruzioni per l'uso, luogo di origine o provenienza, nome o ragione sociale o marchio depositato, sede fabbricante o confezionatore, sede stabilimento.

Per tutti gli altri generi alimentari eventualmente non compresi nelle allegate tabelle merceologiche, si richiede sempre merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalla normativa igienico-sanitaria in vigore.