



CITTA' di ORTONA

Medaglia d'oro al valor civile
PROVINCIA DI CHIETI

SETTORE
Servizi Sociali Culturali e Tempo
Libero

GARA EUROPEA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA SOCIALE DI SOLIDARIETA' E ALTRE UTENZE PERIODO 2015-2018 GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA CIG.: 6277503759

ALLEGATO 1

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA-
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PARTE PRIMA

CRITERI GENERALI PER L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI

Tutte le indicazioni che seguono, in ordine alle derrate alimentari descritte, sono da ritenersi vincolanti – come specificato - con la sola eccezione delle derrate provenienti da agricoltura locale così come dettagliate nell'offerta di gara, la cui fornitura è richiesta nell'art. 49 del capitolato speciale.

1. INTRODUZIONE

Le caratteristiche delle derrate alimentari di seguito descritte sono da ritenersi vincolanti per soddisfare una buona qualità del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Ortona

Per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Ortona sono quindi utilizzabili le sole derrate alimentari descritte nel presente allegato.

Eventuali variazioni devono essere sottoposte ad esplicita approvazione da parte del competente servizio del Comune di Ortona.

Per tutte le derrate alimentari, la rispondenza a quanto stabilito per legge vigente, anche se non esplicitamente richiamata, costituisce un requisito imprescindibile.

È compito della Società Appaltatrice mantenere la conformità delle derrate alimentari alle fonti legislative di nuova introduzione, assicurando all'Appaltante la costante rispondenza delle stesse alla legislazione vigente.

Si raccomanda di approvvigionarsi da fornitori che certifichino la qualità dei prodotti e che dimostrino l'adozione di sistemi di garanzia della qualità e di regole di buona pratica di produzione.

La Società Appaltatrice deve richiedere ai propri fornitori una dichiarazione attestante la conformità al D.Lgs. 26 maggio 1997, n°155 e succ. mod. ed eventuali dichiarazioni di conformità

delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia. Tali documenti devono essere archiviati presso il Centro di produzione pasti e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.

Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando così eccessive scorte di alimenti in magazzino.

È preferibile acquistare confezioni rispondenti alla necessità giornaliera per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.

Dove possibile, è preferibile acquistare derrate alimentari confezionate con materie prime di origine nazionale.

Nessuna derrata alimentare deve derivare da colture di organismi geneticamente modificati.

I mezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione.

2. GESTIONE DELLE MATERIE PRIME

Le derrate alimentari confezionate devono essere mantenute nelle loro confezioni originali fino al momento dell'utilizzo.

Non è ammesso l'utilizzo nel ciclo produttivo di derrate, che al momento della somministrazione abbiano superato il termine minimo di conservazione.

Evitare di detenere scorte di prodotti durante i mesi di chiusura estiva. Possono costituire eccezione le sole conserve in confezioni sigillate.

3. TRACCIABILITÀ

Deve essere garantita in tutte le fasi di approvvigionamento, produzione e trasformazione e distribuzione la rintracciabilità degli alimenti. La Società Appaltatrice deve pertanto essere prontamente in grado di individuare il fornitore, il lotto e/o la data di produzione e/o di confezionamento e la data di arrivo di ogni derrata alimentare. I documenti necessari per garantire la tracciabilità devono essere archiviati presso il Centro di produzione pasti fino al completo esaurimento del lotto di consegna e resi disponibili in caso di verifiche ispettive da parte del Committente.

4. ETICHETTATURA

Tutte le materie prime devono essere conformi alla legislatura concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari, in particolare al D.Lgs. 27 gennaio 1992, n° 109, aggiornato con modifiche al D.Lgs. 25 febbraio 2000, n° 68 ed al D.Lgs. 23 giugno 2003, n° 181.

Tali indicazioni devono essere riportate in etichetta, nel caso di prodotti confezionati, e sui documenti di accompagnamento nel caso di prodotti sfusi.

Per ulteriori indicazioni, se previste dalla normativa vigente, si rimanda alle specifiche descrizioni.

5. IMBALLI

Gli imballi delle derrate alimentari devono essere conformi alla normativa vigente.

Per ulteriori indicazioni, se previste dalla normativa vigente, si rimanda alle specifiche descrizioni.

6. PRODOTTI BIOLOGICI

I prodotti biologici, vegetali ed animali, derivano da produzioni garantite e certificate da organismi esterni riconosciuti dal Ministero dell'agricoltura di ogni stato membro.

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione definito dal Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

A livello nazionale, la materia dell'agricoltura biologica risulta disciplinata dal D. Lgs. 17 marzo 1995, n. 220.

Le produzioni con metodo biologico indicano un metodo di coltivazione e di allevamento che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, escludendo l'impiego di prodotti chimici di sintesi (concimi minerali, diserbanti e antiparassitari di sintesi) e sistemi di forzatura delle produzioni. Nella produzione biologica è altresì vietato l'utilizzo di colture di Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.).

Tutta la filiera di produzione deve essere controllata da uno degli organismi di controllo riconosciuti in Italia o in altro paese UE o riconosciuto equivalente in ambito europeo.

Tutti i prodotti di provenienza extra comunitari, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria.

7. ETICHETTATURA PRODOTTI BIOLOGICI

Una volta in regola con le leggi generali in materia di etichettatura (denominazione di vendita, contenuto netto, termine di conservazione ecc), l'etichetta dei prodotti biologici deve riportare le altre indicazioni previste dalla normativa europea CEE 2092/91 e dal D. Lgs. 17 marzo 1995, n. 220.

In etichetta devono apparire obbligatoriamente:

- nome dell'organismo di controllo autorizzato, e suo codice, preceduto dalla sigla indicante il paese di produzione (IT per l'Italia);
- codice dell'azienda controllata;

- numero di autorizzazione (sia per i prodotti agricoli freschi che trasformati)
- la dicitura “organismo di controllo autorizzato con D.M. Mi.R.A.A.F. n..... del in applicazione del Reg. CEE n.2092/91”.

Sono invece indicazioni facoltative:

- l’indicazione “Agricoltura biologica-Regime di controllo CE”
- il marchio europeo.

8. IL LOGO EUROPEO

La Comunità Europea ha adottato un marchio per identificare i prodotti con almeno il 95% degli ingredienti provenienti da agricoltura biologica. Il Marchio Comunitario Bio è il marchio che la Commissione Europea ha adottato il 22 dicembre 1999. È facoltativo e può essere inserito sulle etichette dei prodotti biologici contenenti almeno il 95 % di ingredienti biologici certificati e provenienti da paesi CEE. Questo marchio potrà essere utilizzato dalle aziende - sempre che il prodotto sia conforme al reg.834 e re.889 - non oltre il 1°luglio 2012.



Dal 1° Luglio 2010, secondo quanto previsto del regolamento europeo N. 271/2010, ogni prodotto da agricoltura biologica confezionato, realizzato in uno degli Stati membri dell'UE, dovrà riportare obbligatoriamente il nuovo marchio, costituito da una foglia il cui contorno è individuato da dodici stelle, la dodicesima è legata al picciolo e ricorda una cometa. Sono esclusi da tale obbligo i prodotti d'importazione che potranno scegliere se utilizzarlo o meno. Ovviamente la presenza del marchio comunitario, per i prodotti d'importazione, non favorisce la consapevolezza del consumatore. Accanto al nuovo logo europeo potranno essere presenti i marchi dei vari enti certificatori, ed altri di varia natura.



Pertanto il riferimento all’organismo di controllo è obbligatorio anche in presenza del marchio europeo.

9. GLI ORGANISMI DI CONTROLLO ITALIANI

Gli organismi nazionali che attualmente, salvo l’inserimento di ulteriori provvisti dei necessari requisiti, possono effettuare i controlli e la certificazione delle produzioni biologiche, riconosciuti con decreto del Ministero delle Politiche agricole e forestali, e sottoposti a loro volta al controllo dello stesso ministero e delle regioni sono:

- _ ICEA - Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale, codice IT ICA (ex AIAB)
- _ BIOAGRICERT - Bioagricoop, codice IT BAC
- _ BIOS, codice IT BIO
- _ C.C.P.B. Consorzio Controllo Prodotti Biologici, codice IT CPB
- _ CODEX, codice IT CDX
- _ ECOCERT Italia, codice IT ECO
- _ I.M.C. Istituto Mediterraneo di Certificazione, codice IT IMC
- _ QC&I International services, codice IT QCI
- _ SUOLO E SALUTE, codice IT ASS
- _ BIOZERT, codice IT BZ BZT

10. PRODOTTI CONGELATI O SURGELATI

Gli alimenti surgelati devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 27 gennaio 1992 n. 110 e succ. mod.

Le confezioni devono essere originali ed intatte e tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto.

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio.

Non devono presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo.

I prodotti devono essere consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto ad una temperatura non superiore a - 18°C.

Le confezioni devono riportare le seguenti indicazioni:

- denominazioni di vendita completata dal termine "surgelato";
- data di produzione di facile lettura;
- il TMC completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato non deve essere nuovamente congelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
- l'indicazione del lotto.

Si escluderanno dal ciclo produttivo i prodotti surgelati che:

- presentino meno di 6 mesi di validità conservativa;
- presentino segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno;
- presentino confezioni rotte.

I prodotti devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spapolata.

11. UTILIZZO

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C.

E' vietato lo scongelamento in acqua.

È vietato congelare un prodotto fresco.

Il prodotto, una volta scongelato, non potrà essere nuovamente congelato e deve essere consumato entro ventiquattrore.

12. PRODOTTI DIETETICI

L'utilizzo di prodotti dietetici, nel menù della ristorazione scolastica, risponde all'esigenza di fornire prodotti adeguati agli utenti che presentano particolari esigenze di tipo alimentare.

I prodotti dietetici, oltre ad essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in merito agli alimenti, devono rispondere ai requisiti fissati dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n° 111, concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e necessitano dell'Autorizzazione del Ministero della Salute.

Le confezioni devono essere conformi al D.Lgs. 27 gennaio 1992, n° 109 ed al D.Lgs. 16 febbraio 1993, n° 77 come etichettatura generale.

Rientrano in questa categoria anche gli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia, in buona salute.

Tali alimenti devono essere conformi, oltre a quanto sopra, anche al D.M. 6 aprile 1994, n° 500 ed al D.P.R. 7 aprile 1999, n° 128 e succ. mod.

PARTE SECONDA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Le forniture di alimenti di origine animale avranno cadenza stabilite dall'ente in modo da non avere giacenze.

Gli alimenti di origine animale devono essere prodotti, confezionati e depositati conformemente alla Normativa Comunitaria, Nazionale e Regionale vigente.

L'I.A. è sempre obbligata al ritiro e alla sostituzione immediata degli alimenti che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'A.C. si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

DESCRIZIONE MATERIE PRIME

13. CARNI BOVINE

Le carni di cui si tratta devono essere prodotte, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n. 178/02, n. 852/04, n. 853/04, n. 854/04, n. 882/04, n. 1441/07.

La carne bovina oggetto della fornitura deve essere fresca ma non congelata ne surgelata e non deve aver subito precedenti congelamenti, non deve essere trattata con sostanze ad effetto conservativo.

Le carni di bovino oggetto della presente fornitura dovranno provenire unicamente da carcasse di animali di età inferiore ai due anni e precisamente da maschi non castrati di categoria "A", conformazione "R", ingrassamento "2", oppure da carcasse di animali femmine che non abbiano partorito, categoria "E", conformazione "R", ingrassamento "2" (Regolamento CE n. 1234/07).

Le carni dovranno essere etichettate conformemente al: Regolamento CE n. 1760/2000 e sue successive modificazioni, D.M. n° 876 del 16/01/2015.

La Ditta aggiudicataria dovrà essere sempre in grado di indicare la provenienza delle carni e comunque dovranno essere previste in autocontrollo e rispettate le procedure di tracciabilità.

14. PEZZATURE E TAGLI PRECISI DA FORNIRSI

Viene richiesta la fornitura di:

- fettine di primo taglio;
- polpa di carne magra di primo taglio;
- filetto; polpa di carne magra di secondo taglio;
- macinato magro di secondo taglio.

Le carni destinate alla fornitura di fettine di primo taglio e polpa di carne magra di primo taglio sono quelle ottenute dal disossamento del solo quarto posteriore e unicamente dai seguenti tagli anatomici: FESA ESTERNA, FESA INTERNA, SOTTOFESA con GIRELLO, SCAMONE, NOCE.

Il filetto è costituito dalle strutture muscolari del grande e piccolo psoas del quadrato dei lombi e dell' iliaco laterale.

Le carni destinate alla fornitura del macinato magro di secondo taglio e della polpa di carne magra di secondo taglio sono quelle ottenute dal secondo taglio e unicamente dai seguenti tagli anatomici: FESONE DI SPALLA, GIRELLO DI SPALLA, COPERTINA O PALLOTTA DI SPALLA, COPERTINA DI SOTTOSPALLA.

Sono tassativamente escluse dalla fornitura le carni provenienti dal terzo taglio, intendendo come tali quelle provenienti dalle regioni del costato, del petto, del collo, della pancia, della testa, del diaframma, delle gambe, degli avambracci, così come sono escluse le carni separate meccanicamente.

Le carni dovranno essere accuratamente protette contro gli sbalzi di temperatura, gli inquinamenti e gli insudiciamenti durante le operazioni di trasporto e di carico.

La carne dovrà rispondere a tutte le disposizioni vigenti sulla vigilanza igienico-sanitaria.

I tagli singoli o i gruppi muscolari dovranno avere superficie perfettamente toelettata e dovranno essere privi di porzioni di grasso annesso, così come dovranno mancare le infiltrazioni di grasso essendo tollerata unicamente una lieve venatura.

Sono tassativamente escluse le carni che presentano colore, odori e sapori estranei od anormali e comunque diversi da quelli tipici del prodotto fresco, ecchimosi, coaguli ematici, schegge d'osso, cartilagini, lembi cutanei, tessuti ghiandolari, peli.

Viene obbligatoriamente richiesto:

- colore rosso roseo naturale del muscolo;
- perfetto stato di conservazione e non avanzato stato di frollatura;
- pH muscolare non superiore a 5,9 e non inferiore a 5,3;
- umidità del muscolo inferiore al 76%;
- costante conservazione delle carni a temperatura rigorosamente compresa tra 2°C e + 4°C, tale temperatura dovrà essere rispettata anche sui mezzi di trasporto debitamente registrati;
- le carni macinate magre dovranno avere un contenuto di grasso inferiore al 7% ed un rapporto collagene-proteine di carne inferiore a 12;
- le carni dovranno avere le caratteristiche microbiologiche che esprimono i valori accettabili in applicazione del Regolamento n. 1441/07;
- nel caso di fornitura in confezioni sottovuoto dovrà essere assicurata la tenuta degli involucri plastici che pertanto devono essere ben aderenti alle sottostanti carni; all'interno della confezione è tollerata la presenza di scarso, pochi c.c., liquido rossiccio; il colorito rosso bruno della carne confezionata sottovuoto dovrà virare al rosso vivo entro 30 minuti dall'apertura della confezione riacquistando nel contempo l'odore tipico del prodotto fresco.

Deve essere sempre assicurata la refrigerazione delle carni affinché la temperatura interna delle stesse sia costantemente inferiore a + 4° C, sia sui mezzi di trasporto che al momento della consegna. Il controllo della temperatura verrà effettuato con apposito termometro ad infissione e non farà fede il termometro del mezzo di trasporto.

L'I.A. è obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata delle carni che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'A.C. si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

15. CARNI DI SUINO

Le carni di cui si tratta devono essere prodotte, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n. 178/02, n. 852/04, n. 853/04, n. 854/04, n. 882/04, n. 1441/07.

La carne suina oggetto della fornitura deve essere fresca ma non congelata ne surgelata e non deve aver subito precedenti congelamenti, non deve essere trattata con sostanze ad effetto conservativo.

La carne suina deve essere ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino definito maturo, di età non inferiore ad 8 mesi e presentata nel taglio anatomico di lombo disossato (filone — carrè - arista) taglio "bologna" (muscolo longissimus dorsi) del peso di 9 — 12 kg.

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento o di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda senza grassi solidi in superficie (mondatura zero).

16. SALSICCE

Sono richieste salsicce ottenute unicamente da carni suine.

L'impasto deve risultare costituito da: grasso suino < 30%, rapporto collagene-proteine di carne inferiore a 18, Aw. superiore a 0,97.

Le parti magre devono essere costituite esclusivamente da carne suina ricavata da muscoli scheletrici con esclusione di qualsiasi altro organo di natura diversa (corata, mammelle, cotenne, ecc.). L'insaccato deve essere ottenuto con carni macinate alle quali siano stati aggiunti solo il sale (cloruro di sodio) e le spezie ed aromi naturali, che vanno dichiarati ai fini della prevenzione delle allergie. Le salsicce non devono aver subito alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo, mantenendo al centro le caratteristiche della carne fresca e non viene consentita l'aggiunta di additivi compresi quelli con azione conservante, quali ad esempio nitrati e nitriti.

17. CARNI DI POLLO E TACCHINO

Le carni di cui si tratta devono essere prodotte, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n. 178/02, n. 852/04, n. 853/04, n. 854/04, n. 882/04, n. 1441/07, n. 543/2008, n. 1234/2007.

Le carni di pollo e tacchino oggetto della fornitura devono essere tassativamente fresche, non congelate o surgelate e non devono presentare traccia di precedenti congelamenti né essere trattate con sostanze conservanti.

Le carni dovranno essere etichettate conformemente alle normative vigenti e deve essere assicurata la loro tracciabilità.

Le carni devono provenire da animali regolarmente macellati in un periodo di tempo non inferiore a 12 ore e non superiore a 04 giorni.

I tagli e la classificazione di riferimento sono quelli previsti dai Regolamenti C.E. n. 1029/2006 e n. 543/2008.

Le carni devono provenire esclusivamente da carcasse di animali di classe "A".

Le carni devono presentare colorito bianco-rosato, tendente al giallo, avere buona consistenza, non essere flaccide o infiltrate di sierosità, non presentare ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, essere completamente dissanguate ed avere un valore di pH alla coscia inferiore a 6,0.

Inoltre tali carni devono essere tenere, di gusto gradevole, presentare caratteristiche organolettiche inalterate, tipiche del prodotto fresco, e quindi risultare prive di odori o sapori estranei od anormali.

Le carni devono rispondere a tutte le normative sulle caratteristiche igienico-sanitarie ed annonarie.

Sono oggetto della fornitura:

- 1) Cosce di pollo;
- 2) Petto di pollo;
- 3) Fuselli di pollo;
- 4) Sovra cosce di pollo;
- 5) Fesa di tacchino.

Per coscia di pollo si intendono le porzioni unite di sovracoscia e fuso, comprendenti la muscolatura che ricopre femore, tibia e fibula, sezionata a livello delle articolazioni.

Petto di pollo e fesa di tacchino oggetto della fornitura devono essere privi di osso sternale e di costole, il peso della clavicola e della punta cartilaginea dello sterno non devono incidere per più del 3% sul peso complessivo del taglio.

Nel caso di fornitura in confezioni sottovuoto dovrà essere assicurata la tenuta degli involucri plastici che pertanto devono essere ben aderenti alle sottostanti carni; all'interno della confezione è tollerata la presenza di scarso, pochi c.c., liquido; entro 30 minuti dall'apertura della confezione le carni dovranno riacquistare il colorito e l'odore tipico del prodotto fresco.

Sono oggetto di fornitura esclusivamente carni provenienti da macelli o da laboratori di sezionamento con numero di riconoscimento CE che deve essere riprodotto mediante bollo presente sulle singole confezioni in modo che venga distrutto solo al momento dell'apertura dell'involucro o dell'imballaggio e pertanto verranno rifiutate le confezioni che risultino non integre o comunque manomesse.

Deve essere sempre assicurata la refrigerazione delle carni affinché la temperatura interna delle stesse sia costantemente inferiore a + 4° C, sia sui mezzi di trasporto che al momento della consegna. Il controllo della temperatura verrà effettuato con apposito termometro ad infissione e non farà fede il termometro del mezzo di trasporto.

La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata delle carni che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'A.C. si riserva di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

18. CARNI DI CONIGLIO

Le carni di cui si tratta devono essere prodotte, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n. 178/02, n. 852/04, n. 853/04, n. 854/04, n. 882/04, n. 1441/07, n. 1234/2007.

Le carni di coniglio oggetto della fornitura devono essere fresche, ma non congelata ne surgelata e non deve aver subito precedenti congelamenti, non deve essere trattata con sostanze ad effetto conservativo.

Le carni devono provenire da conigli allevati sul territorio nazionale, non appartenenti alla categoria "riproduttori", lavorate in macelli e laboratori di sezionamento nazionali, i conigli devono essere completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale.

Il tessuto muscolare dovrà avere colore rosa chiaro lucente e consistenza soda; non saranno accettate carni eccessivamente umide o con odore acre, né con schegge d'osso o grumi di sangue, possono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al rene i tessuti adiposi di deposito naturale che saranno di colorito bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni ridotte. I tessuti muscolari devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti con carni dal colorito roseo chiaro lucente.

Tagli: per le carni di coniglio dovrà essere fornito solo coniglio intero disossato

19. UOVA FRESCHE

Le uova di cui si tratta devono essere prodotte, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n. 178/02, n° 1028/06, n. 557/07, n. 1336/07, n. 1234/07, n. 589/08, e dal Decreto 11 dicembre 2009.

Per uova si intendono quelle in guscio di gallina atte al consumo come tali. Le uova devono essere fresche, non refrigerate né sottoposte a trattamento conservativo, di categoria "A" e peso: L — grandi di peso pari o superiore a 63 g e inferiore a 73 g (oppure M - medie: peso pari o superiore a 53 g e inferiore a 63 g).

In particolare devono presentare le seguenti caratteristiche:

- a) guscio e cuticola: forma normale, puliti e intatti;
- b) camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- c) tuorlo: visibile alla speratura solo come ombra, senza contorno apparente, leggermente mobile in caso di rotazione dell'uovo, ma con ritorno in posizione centrale;
- d) albume: chiaro, traslucido;
- e) germe: sviluppo impercettibile;
- f) corpi estranei: non ammessi;
- g) odori atipici: non ammessi.

Si richiede la fornitura di uova confezionate in piccoli imballaggi chiusi e contenenti al massimo n. 36 uova, pertanto tali uova possono provenire unicamente da centri di raccolta e di imballaggio autorizzati.

Deve essere assicurata l'originalità delle confezioni e quindi saranno rifiutate quelle che risultino non integre o comunque manomesse.

Viene richiesta, sulle singole confezioni, l'indicazione della data di deposizione e l'indicazione del termine minimo di conservazione corrispondente al 28° giorno dalla deposizione e verranno accettate solo partite di uova che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno 14 (quattordici) giorni fino alla data del termine minimo di conservazione.

La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata degli alimenti che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

20. PESCE CONGELATO E SURGELATO

I prodotti della pesca di cui si tratta devono essere prodotte, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n. 178/02, n. 852/04, n° 853/04, n. 854/04, n. 882/04, n. 1441/07.

Viene richiesta la fornitura di:

- 1) Filetti di merluzzo (Merluccius merluccius, M. hubbsi);
- 2) Filetti di platessa o di limanda (Pleuronectes platessa, Limanda limanda);

- 3) Filetti di spigola (*Dicentrarchus labrax*);
- 4) Filetti di orata (*Sparus aurata*);
- 5) Filetti di salmone (*Salmo salar*);
- 6) Filetti di trota (*Salmo trutta*);
- 7) Filetti di halibut (*Hippoglossus hippoglossus*);
- 8) Seppie pulite congelate calibratura 60/80;
- 9) Calamari interi puliti congelati calibratura 10/20.

Il prodotto deve essere accuratamente toelettato e privo di spine, miolische e cartilagini, non deve aver subito trattamenti con antibiotici, antisettici o conservativi aggiunti.

Deve essere assicurata la continuità della catena del freddo, mantenendo il prodotto fresco a temperatura inferiore a 4°C ed il prodotto congelato o surgelato a temperatura non superiore a -18°C, tali temperature devono essere mantenute costantemente anche durante il trasporto.

Il prodotto congelato deve essere a glassatura monostratificata non superiore al 12% del peso totale lordo e deve essere contenuto in idoneo involucro protettivo originale e sigillato dal produttore, in modo che sia garantita l'autenticità del prodotto contenuto, pertanto verranno rifiutate le confezioni non integre o comunque manomesse.

Le confezioni devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. 1169/2011 CE. Verranno accettate unicamente partite di pesce congelato o surgelato che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno 12 (dodici) mesi fino alla data di scadenza.

La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata degli alimenti che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

21. TONNO ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

I prodotti della pesca di cui si tratta devono essere prodotte, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n. 178/02, n. 852/04, n. 853/04, n. 854/04, n. 882/04, n. 2073/05.

Le conserve di tonno oggetto della fornitura devono essere prodotte esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE e devono essere in conserva alimentare sotto olio extravergine di oliva, confezionate in scatola di banda stagnata con apertura a strappo o in recipiente di vetro con chiusura ermetica. Le confezioni devono essere originali chiuse e devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del D.Lgs. n. 109 del 27.01.1992, del D.Lgs. n. 181 del 23.06.2003 e della Legge 3 agosto 2004 n. 204.

Verranno accettate unicamente partite di tonno che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno 12 (dodici) mesi fino alla data di scadenza.

La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata degli alimenti che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

22. PRODOTTI A BASE DI CARNE

Sono oggetto di fornitura esclusivamente i prodotti a base di carne prodotti, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n.178/02, n. 852/04, n. 853/04, n. 854/04, n. 882/04, n. 1441/07.

La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata degli alimenti che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

Deve essere assicurata la continuità della catena del freddo durante la conservazione ed il trasporto a temperatura inferiore a 4°C.

23. PROSCIUTTO COTTO

Il prodotto deve essere senza polifosfati, lattosio, caseinati ed altre proteine del latte, senza proteine derivanti dalla soia, senza fonti di glutine, di glutammato monosodico al fine di poterlo somministrare anche in caso di allergie e/o intolleranze alimentari, non deve contenere additivi con attività gelificante o addensante.

Deve essere di colore rosa chiaro, consistenza compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra, di sapore gradevole, esente da difetti, ben refilato dal grasso, prodotto con carni esclusivamente provenienti dalle cosce suine.

Il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite: acqua sul magro non superiore al 74%; umidità assoluta non superiore al 70%; proteine 15-20%; ceneri 2-2,5%; grassi 10-15%; pH di circa 5; assenze di proteine vegetali.

Se si opta per il prodotto già affettato, si richiede la fornitura di confezioni monodose in fette, da 80 gr., confezionate sottovuoto od in atmosfera controllata, nel rispetto della normativa vigente.

Le confezioni devono essere originali chiuse e devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. 1169/2011 CE .

Verranno accettate unicamente partite di prosciutto cotto che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno 02 (due) mesi fino alla data di scadenza.

24. PROSCIUTTO CRUDO

Si richiede la fornitura di prosciutto crudo "nazionale", soltanto proveniente da cosce di suino; con stagionatura compresa tra 12 e 18 mesi, carne dolce e fine; odore lieve, fragrante ed aromatico; sapore delicato; equa distribuzione di parte magra e grassa; esente da difetti; non presentante colore, sapore od odore anomali o comunque estranei.

Unici additivi consentiti sono i nitrati ed i nitriti di sodio e potassio, ad azione conservativa, nelle dosi consentite dalla normativa vigente.

Può essere richiesta la fornitura di "Prosciutto di Parma" che deve essere conforme ai canoni previsti dalla normativa vigente (Legge n. 26/1990, D.M. n. 253/93 e successive modificazioni, D.M. 09/10/1978 e successive modificazioni) .

Se si opta per il prodotto già affettato, si richiede la fornitura di confezioni monodose, da 80gr., di prodotto in fette, confezionato sottovuoto od in atmosfera controllata, nel rispetto della normativa vigente.

Le confezioni devono essere originali chiuse e devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. 1169/2011 CE, per il prosciutto di Parma devono inoltre presentare la denominazione di origine tutelata.

Verranno accettate unicamente partite di prosciutto crudo che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno 02 (due) mesi fino alla data di scadenza.

25. BRESAOLA

Bresaola prodotta esclusivamente con carne ricavata dalla coscia di bovino dell'età compresa tra i 2 ed i 4 anni (fesa, sottofesa e noce). La stagionatura da 4 ad 8 settimane, in funzione della pezzatura del prodotto.

Il prodotto deve avere:

- a) consistenza soda ed elastica;
- b) aspetto al taglio compatto ed assente da fenditure;
- c) colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa;
- d) profumo delicato e leggermente aromatico;
- e) gusto gradevole moderatamente saporito mai rancido.

26. MORTADELLA BOLOGNA I.G.P.

Mortadella Bologna ad Indicazione Geografica Protetta riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione DM 7 ottobre 1998 — GURI n. 252 del 28 ottobre 1998. "Mortadella Bologna" costituita da una miscela di: carni di suino ottenute da

muscolatura striata appartenente alla carcassa, ridotta a grana fine, lardelli di grasso suino cubettato, sale, pepe intero e/o in pezzi, insaccata in involucri naturali o sintetici e sottoposta a un prolungato trattamento di cottura in forni ad aria secca.

Il prodotto deve essere compatto di consistenza non elastica. Aspetto al taglio: la superficie di taglio deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme. Nella fetta devono essere presenti quadrettature bianco perlaccee di tessuto adiposo. Le quadrettature devono essere ben distribuite ed aderenti all'impasto. Devono essere assenti sacche di grasso e gelatina e il velo di grasso deve essere contenuto.

Colore: rosa vivo uniforme; odore: profumo tipico aromatico; sapore: gusto tipico e delicato senza tracce di affumicatura.

Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche: Proteine totali: min. 13,5%; Rapporto collagene/proteine: max. 0,20; Rapporto acqua/proteine: max 4,10; Rapporto grasso/proteine: max 2,0; pH: min. 6.

Verranno accettate unicamente partite di mortadella Bologna che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno 15 (quindici) giorni fino alla data di scadenza.

27. FORMAGGI

Sono oggetto di fornitura esclusivamente i formaggi prodotti, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportate e commercializzate conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n. 178/02, n. 852/04, n. 853/04, n. 854/04, n. 882/04, n. 1441/07.

I formaggi devono corrispondere alla prima qualità commerciale e devono essere prodotti esclusivamente con latte, caglio e sale.

Non sono consentite aggiunte di sostanze estranee al latte né l'utilizzo di polvere di latte.

Si richiede la fornitura di confezioni sottovuoto, nel rispetto della normativa vigente.

Le confezioni devono essere originali chiuse e devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. 1169/2011 CE.

Deve essere assicurata la continuità della catena del freddo durante la conservazione ed il trasporto a temperatura inferiore a 4°C.

La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata degli alimenti che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

1) FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO:

Si richiede la fornitura di formaggio "Parmigiano Reggiano", di prima scelta con stagionatura di 24 mesi, conforme alla normativa vigente sulla denominazione di origine (D.P.R. 1269/55, D.P.R. 15/07/83, D.P.R.09/02/90, D.M. 13/10/1998), in confezione sottovuoto.

Le confezioni devono essere originali chiuse e devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. 1169/2011 CE, devono inoltre presentare la denominazione di origine tutelata ed il logo del consorzio di tutela.

Verranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno 03 (tre) mesi fino alla data di scadenza.

2) FORMAGGIO tipo GRANA:

Si richiede la fornitura di formaggio tipo "Grana", di prima scelta con stagionatura di 24 mesi, conforme alla normativa vigente sulla denominazione di origine (D.P.R. 1269/55, D.P.R. 15/07/83, D.P.R.09/02/90, D.M. 13/10/1998), in confezione sottovuoto.

Le confezioni devono essere originali chiuse e devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. 1169/2011 CE, devono inoltre presentare la denominazione di origine tutelata ed il logo del consorzio di tutela.

Verranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno 03 (tre) mesi fino alla data di scadenza.

3) FORMAGGIO "FIOR DI LATTE":

E' oggetto della fornitura il formaggio "Fior di latte" fresco, a pasta filata molle e di colore bianco, internamente lattiginosa, senza crosta, con contenuto minimo di grasso sul secco del 44%, prodotto esclusivamente con latte bovino pastorizzato, con contenuto di fufosina inferiore a 12 milligrammi su 100 grammi di sostanza proteica.

Sono oggetto di fornitura fior di latte confezionati in singole porzioni da consumo del peso di 120-150 gr., racchiusi in involucro completamente chiuso non forato.

Verranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangono almeno 06 (sei) giorni fino alla data di scadenza.

4) FORMAGGIO "ASIAGO":

Si richiede la fornitura di formaggio "Asiago", di prima scelta, conforme alla normativa vigente sulla denominazione di origine (D.P.R. 1269/55, D.P.R. 21/12/78, D.P.R.03/08/93), in confezione sottovuoto presentante in etichetta la denominazione di origine tutelata ed il logo del consorzio di tutela.

Verranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangono almeno 02 (due) mesi fino alla data di scadenza.

5) FORMAGGIO EMMENTHAL:

Si richiede la fornitura di formaggio Emmenthal, prodotto con latte vaccino intero, stagionatura naturale di almeno quattro mesi, con pasta di colore paglierino, burrosa, dal sapore dolce caratteristico ed occhiatura diffusa nella massa, sostanza grassa non inferiore al 45% sulla sostanza secca, esente da difetti, in confezione sottovuoto.

Verranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangono almeno 02 (due) mesi fino alla data di scadenza.

6) PROVOLETTA:

Formaggio a pasta filata semicotta tenera, con pasta compatta, burrosa, senza occhiatura, di colore paglierino e sapore dolce, con contenuto minimo di grasso sul secco non inferiore al 45%, crosta giallognola rivestita da un leggero strato di paraffina, forma cilindrica, pezzatura di 01 Kg., confezionato singolarmente in involucro polietilenico.

Verranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangono almeno 02 (due) mesi fino alla data di scadenza.

7) CRESCENZA — STRACCHINO:

Formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino intero. Formaggio con pasta a struttura omogenea priva di occhiature e di consistenza tenera, morbida e spalmabile, fondente in bocca. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti, prodotto da latte vaccino intero, in monoporzione da 60/100 gr. etichettate.

Verranno accettate unicamente partite di formaggio che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangono almeno 15 (quindici) giorni fino alla data di scadenza.

8) RICOTTA DI MUCCA

Derivato del latte per coagulazione della latto-albumina del siero di latte vaccino. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero vaccino; latte vaccino; sale.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta abbia:

- a) un tenore di grasso s.t.q. 10-20% circa
- b) un'umidità non superiore a 70-80%
- c) additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di acidità acido citrico, acido lattico.

Verranno accettate unicamente partite di ricotta che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangono almeno 15 (quindici) giorni fino alla data di scadenza.

9) BURRO:

Si richiede il prodotto ottenuto esclusivamente dal latte o dalla crema di latte con contenuto di: materia grassa lattiera non inferiore a 82%; indice di rifrazione a 35° C compreso tra 44 e 46; numero di acidi volatili insolubili compreso fra 2 e 3,5; numero di acidi volatili solubili compreso tra 28 e 31; acidità espressa in acido oleico massima di 0,50%; sale massimo 2%.

Il burro deve essere compatto, uniforme sia alla superficie che all'interno, di odore e sapore gradevoli, di colore paglierino naturale, senza aggiunte di sostanze estranee o di grassi di qualsiasi natura e prodotto conformemente alla normativa vigente.

Non può far parte della fornitura il burro proveniente da vendite agevolate CEE.

Il prodotto deve essere costantemente conservato a temperatura inferiore a +04°C anche durante il trasporto. Verranno accettate unicamente partite di burro che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno 02 (due) mesi fino alla data di scadenza.

10) YOGURT:

Si intende il prodotto lattiero coagulato ottenuto per mezzo della fermentazione lattico-acida conseguente allo sviluppo di *Lactobacillus bulgaricus*, *Bifidobacterium thermophilus*, *Bifidobacterium infantis* nel latte, con quantità di acido lattico non inferiore a 0,6\100.

Il tenore di germi viventi non deve essere inferiore a 1.000.000/gr. alla data di scadenza.

Si richiede la fornitura del tipo prodotto con latte intero, con pezzetti di frutta, senza conservanti.

Il prodotto deve essere costantemente conservato a temperatura inferiore a +04°C anche durante il trasporto.

Verranno accettate unicamente partite di yogurt che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno 30 (trenta) giorni fino alla data di scadenza.

28. LATTE ALIMENTARE:

E' oggetto di fornitura il latte prodotto, esclusivamente in uno stabilimento con numero di riconoscimento CE, trasportato e commercializzato conformemente alle norme previste dai Regolamenti C.E. n° 178/02, n° 852/04, n° 853/04, n° 854/04, n° 882/04, n° 1441/07, n° 2074/05 e del Decreto Interministeriale n° 185/91.

Non sono consentite aggiunte di sostanze estranee al latte nè l'utilizzo di polvere di latte alimentare.

Si richiede la fornitura di confezioni da 1 e 0,5 litri in contenitore multistrato tipo tetrapac od in bottiglia di vetro sigillata, prodotte nel rispetto della normativa vigente.

Le confezioni devono essere originali chiuse e devono presentare idonea etichettatura, conformemente al disposto del Reg. 1169/2011 CE.

Deve essere assicurata la continuità della catena del freddo durante la conservazione ed il trasporto a temperatura inferiore a 4°C per il latte fresco.

La ditta aggiudicataria è obbligata al ritiro ed alla sostituzione immediata degli alimenti che non rispondono pienamente alla qualità prescritta.

L'Ente contraente si riserva la possibilità di effettuare, in qualsiasi momento, una campionatura per la verifica della rispondenza al capitolato.

- a) **LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT:** prodotto conformemente al dispositivo della Legge n° 169/89 e successive integrazioni.

Verranno accettate unicamente partite di latte che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno 02 (due) mesi fino alla data di scadenza.

- b) **LATTE FRESCO PASTORIZZATO:** prodotto conformemente al dispositivo della Legge n° 169/89 successive integrazioni.

Verranno accettate unicamente partite di latte che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno 03 (tre) giorni fino alla data di scadenza.

- c) **LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITA':** prodotto conformemente al dispositivo della Legge n° 169/89 e successive integrazioni ed al Decreto Interministeriale n° 185/91.

Verranno accettate unicamente partite di latte che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno 03 (tre) giorni fino alla data di scadenza.

Sono oggetto di fornitura il latte alimentare del tipo: "latte intero", "latte parzialmente scremato" e "latte scremato" così come definiti dal Regolamento CE 2597/97 e sue successive modificazioni.

PARTE TERZA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

29. PASTE ALIMENTARI

La pasta di semola di grano duro deve :

rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R 187/2001 deve avere umidità massima: 12,5%;

- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,90%; proteine minimo 10,50% e grado 4 di acidità massima;
- avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore ed odore gradevole, colore ambrato;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo e una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformità del prodotto:

Deve essere offerta in una vasta gamma di formati per garantire l'alternanza quotidiana (per i bambini della scuola dell'infanzia dovranno essere previsti formati adeguati, più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi delle scuole primarie e secondarie di I° grado), in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D.L.vo n° 109/92 e con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi.

La pasta secca all'uovo deve :

- essere ottenuta con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno gr.200 di uova intere fresche pastorizzate per ogni chilogrammo di semola;
- essere posta in vendita con la sola denominazione "pasta all'uovo";
- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R: 187/2001 deve avere umidità massima : 12,50%; e grado 5 di acidità massima;
- avere contenuto di steroli pari a 0,145 gr ogni 100 parti di sostanza secca;
- avere aspetto omogeneo, sapore ed odore gradevole, colore giallo;
- essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo e una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

Dovrebbe essere offerta in una vasta gamma di formati, (differenziati per i vari ordini di scuola) in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D.L.vo n° 109/92 e con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi.

Paste all'uovo ripiene fresche:

Si tratta di paste speciali che dovranno contenere ripieni di verdure e latticini o di carni (tipologia: tortelli ripieni di ricotta e spinaci o tortellini da brodo ripieni di carne), freschi in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva , in quantitativi tali da soddisfare interamente le necessita giornaliere, senza avanzi di prodotto sfuso.

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

I prodotti dovranno provenire da laboratori autorizzati/registratori CE. Dovranno avere aspetto omogeneo e presentare dopo cottura aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno dovrà essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monopodico).

La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a +10 ° C e conservata in regime di refrigerazione. Il prodotto deve avere al momento della consegna una vita residua (shelf life) di ancora 15 giorni.

30. FARINE

Farina di grano tenero tipo “00” e tipo “0” (prodotto ottenuto dalla macinazione del grano tenero liberato da ogni sostanza estranea e da ogni impurità) deve:

- rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima: 14,50%;
- avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,55% il tipo “00” e 0,65% il tipo “0” proteine minimo 9% il tipo “00” e 11% il tipo “0”.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni (da kg 1) devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro; devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di durata di conservazione.

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

Farina di mais (per polenta)

Ottenuta mediante macinazione di mais proveniente da agricoltura biologica deve:

- corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in tema di prodotti da agricoltura biologica (Regolamento CEE 2092/91 e a far data 01/01/2009 Reg. CEE834/2007)
- essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del D.Lvo.109/92 e successive modifiche/integrazioni e dei Regolamenti CEE per i prodotti da agricoltura biologica.

Può essere richiesta una tipologia di farina di mais precotta (polenta), scegliendo in tal caso un prodotto sottoposto a trattamento termico di precottura con vapore.

31. GNOCCHI DI PATATE

Prodotti e confezionati in laboratori autorizzati/registratori CE.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti ingredienti: patate (circa 80%), farina, sale (eventualmente uova) ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità).

Potranno essere freschi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere, senza avanzati di parte del prodotto sfuso, trasportati e conservati a temperatura di refrigerazione. Il prodotto fresco dovrà avere al momento della consegna da parte del fornitore una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni.

32. RISO

Di provenienza italiana, varietà:

- semifino: Vialone nano
- fino: Ribe
- super fino: Baldo, Carnaroli, Arborio
- parboiled: permesso delle tipologie succitate, è previsto per la preparazione di pasti trasportati. E' un riso che ha subito un trattamento atto a conservare le proprietà originarie e migliorare la resistenza alla cottura.

A norma della legge n. 325 del 18.3.1958 e succ. modifiche ed integrazioni, è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione. Esso dovrà essere ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità non superiore alla percentuale prevista per legge, privo di sostanze minerali e di coloratura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grano gessati (grani opachi e farinosi, grani violati con piccole punteggiature o linee ed aloni neri). Grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie (semi estranei, ciottolino); che non si deforma con una cottura di non meno 15- 20 minuti. Percentuale di rottura non superiore al 12%.

33. ORZO PERLATO, FARRO PERLATO

Cereali utilizzati in alternativa alla pasta ed al riso nell'allestimento di minestre, creme e zuppe. Devono provenire da produzioni nazionali, confezionati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate. Se si utilizzano cereali di tipo integrale è consigliato scegliere prodotti provenienti da agricoltura biologica. Al momento della consegna i prodotti dovranno avere una vita residua (shelf life) di almeno un anno.

34. PANE FRESCO

E' denominato pane il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano tenero, acqua e lievito, con o senza l'aggiunta di sale. Il pane deve essere prodotto in giornata con indicazione della farina di cui è composto (00,0,1,2 o integrale). Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti. E' vietato l'utilizzo di pane e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: ben cotto e di odore gradevole, crosta dorata e croccante, mollica morbida ma non collosa, elastica, porosa, omogenea, senza macchie o esiti di congelamento o eccessiva umidità. Inoltre: alla "rottura con le mani" – o al taglio – deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica), gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro. Il pane non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Il pane prodotto con materie prime biologiche deve corrispondere alla normativa comunitaria (Reg.CEE 2092 e succ), che stabilisce le norme di produzione e le modalità del controllo per tutte le aziende biologiche europee.

Le caratteristiche di confezionamento (cellophan termoretraibile microforato o altro) e pezzatura (panini o pezzatura da 0,500 gr o altro) dovranno soddisfare le esigenze del committente.

35. PANE INTEGRALE

a lievitazione naturale, prodotto con farine integrali

36. PANE GRATTUGIATO

Dovrà essere ottenuto dalla macinazione di solo pane comune secco di normale panificazione. Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro, confezionato in contenitori idonei sigillati, nel quantitativo netto di 500 gr cad.e regolarmente etichettati, a norma di legge, da industria autorizzata.

37. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Deve essere prodotto unicamente con olive italiane

Ha la migliore valenza nutritiva ed è in assoluto da preferire nelle ristorazioni collettive rispetto agli altri tipi di olio in quanto è più stabile alla cottura e presenta un minor rischio di ossidazione ed irrancidimento.

Si definisce extravergine di oliva l'olio ottenuto dalla prima spremitura di olive attraverso processi meccanici, quindi senza ricorso a processi o sostanze chimiche, in condizioni che non causino alterazioni all'olio e la cui acidità libera, espressa in acido oleico, non risulti superiore all'0,8%. Solo olive fresche, di prima qualità, colte e spremute che non abbiano subito altro trattamento oltre al lavaggio, alla separazione da rametti e foglie, alla centrifugazione e alla filtrazione.

Il prodotto deve essere limpido, privo di impurità, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente *all'odore e al sapore*. La corrispondenza dell'odore e del sapore dell'olio all'odore e al sapore delle olive è la caratteristica organolettica principale dell'olio che quindi non dovrà avere altro odore o sapore che non sia riconducibile alla genuinità del prodotto. Deve presentare caratteristiche consone all'età dell'utenza cui il servizio è rivolto (sapore dolce e delicato), con colore caratteristico secondo la provenienza.

Deve essere un olio giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione) ottenuto dalle olive dell'ultima campagna olearia (qualora il dato non sia indicato in etichetta, la committenza chiederà al produttore dichiarazione della campagna olearia del prodotto finito), ottenuto da olive di raccolta e produzione nazionale; le caratteristiche bromatologiche devono corrispondere ai requisiti definiti dal Reg.CE 1989/2003.

Il prodotto deve essere consegnato in contenitori di vetro scuro o in lattine sigillate (di dimensioni e peso tali da soddisfare le esigenze del committente) riportanti in modo indelebile etichettatura conforme alla normativa vigente.

Tali requisiti devono essere presenti anche nell'ipotesi di offerta di olio extravergine di oliva di agricoltura biologica.

38. PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Devono essere di produzione locale "FILERA CORTA" ove possibile, nazionale e/o CEE.

tALI prodotti sono suddivisibili in 3 categorie. "extra": prodotti di qualità superiore, priva di difetti, ad eccezione di lievissime alterazioni superficiali; **"prima":** prodotti di buona qualità, senza marcati difetti che ne diminuiscano il valore commerciale, tollerati leggeri difetti di forma, di colorazione, di sviluppo, dell'epidermide, lievi difetti cicatrizzati; **"seconda":** comprende prodotti che non possono essere classificati nelle categorie superiori, prodotti che presentano solo i requisiti minimi per essere ammessi alla vendita (**da escludere per l'uso nella ristorazione scolastica**).

saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle **categorie commerciali prima ed extra**. Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata.

Si richiederà al fornitore certificazione fitosanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, di pezzatura uniforme, esente da danni causati dal gelo, ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovra maturazione.

Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli.

La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei vegetali fino al momento del loro utilizzo o consumo.

Lo stesso tipo di verdura non deve essere servito per più di una volta nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualità immediatamente inferiore .

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza e dall'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

In particolare:

ASPARAGI

I turioni devono avere taglio netto, non essere vuoti, spaccati, pelati o spezzati.

-Gli asparagi extra (di qualità superiore) devono essere ben formati e diritti con apice finale molto serrato, privi di lignificazione. *Asparagi bianchi*: completamente bianchi. *Asparagi verdi*: completamente verdi.

-Gli asparagi di I° categoria (di buona qualità), devono essere ben formati, con apice serrato; sono esclusi turioni legnosi. Sono ammessi turioni lievemente incurvati, lievi tracce di ruggine che si possono eliminare con la pelatura. *Asparagi bianchi*: apici e turioni con leggera colorazione rosa. *Asparagi verdi*: colorazione verde su almeno l'80% della lunghezza.

CARCIOFI

Devono avere le brattee centrali ben serrate, colorazione e aspetto tipico della varietà,(mazzaferrata, romanesco ecc...) forma normale tipica della varietà e i fasci della parte inferiore non

devono presentare un inizio di lignificazione. Non sono ammessi difetti per la categoria extra, mentre per la I° categoria sono ammesse lievi screpolature dovute al gelo e lievissime lesioni.

CAROTE

Sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate e spaccate. Oltre a rispondere alle caratteristiche minime di categoria, devono essere intere, fresche e con la colorazione e le caratteristiche tipiche della varietà.

CAVOLO CAPPuccio, CAVOLO VERZA, CAVOLINI DI BRUXELLES

Il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie; devono essere compatti e ben chiusi secondo le varietà. Sono ammesse lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

CAVOLO BROCCOLO

Di buona qualità, resistente, di grana serrata, con foglie fresche se presentato con foglie, privo di capolini fioriti.

CAVOLFIORI

Devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio.

CETRIOLI

Devono essere turgidi e non avere sapore amaro.

CIPOLLE (Varietà dorata, bianca, tropea) e AGLIO.

I bulbi di cipolle ed aglio devono essere sani, intatti, resistenti e compatti, senza germogli, esenti da parassiti ed altri danni. Non devono essere trattati con antigermoglianti.

CICORIA, BIETOLA e SPINACI

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di stelo fiorifero e di sostanze estranee. La terra, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti. Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

FAGIOLINI

Sono divisi in 2 gruppi:

1) filiformi - *extra (di qualità superiore)*: forma e colore della varietà, turgidi, molto teneri, senza semi né filo. Non sono ammessi difetti: - *I° categoria (di buona qualità)*: forma e colore della varietà, turgidi e teneri. E' ammesso un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati e fili corti e poco sviluppati; **2) altri** - *I° categoria (di buona qualità)*: forma, sviluppo e colore della varietà, giovani e teneri, senza filo, esenti da macchie, con semi poco sviluppati e baccelli chiusi.

Il calibro è obbligatorio soltanto per i fagiolini filiformi ed è determinato dal diametro, in mm, che è la larghezza massima del fagiolino secondo la scala seguente:

molto fini: (solo cat.extra) larghezza non superiore a 6 mm.

fini: (solo cat.I°) larghezza non superiore a 9 mm .

FINOCCHI

Devono essere con cuore e brattee bianche e non avvizzite, steli verdi con demarcazione evidente, recisi in maniera uniforme e con una lunghezza non superiore a 10/12 cm, con radici asportate con un taglio netto alla base, con taglio fresco o solo parzialmente ossidato.

MELANZANE

Devono essere munite di calice e peduncolo, sufficientemente mature senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi

Varietà: melanzane tonde "viola"; m.nere globose; m.nere lunghe; m.striate.

ORTAGGI A FOGLIA: DA INSALATA

I cespi devono essere interi, ben formati, turgidi e non prefioriti, dall'aspetto fresco e privi di parassiti, esenti da danni da gelo. Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato. Le indivie

ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Varietà: lattughe (iceberg, romana, gentilina, valeriana...) – indivie – scarole – radicchio – rucola ecc.

PATATE

Devono avere le seguenti caratteristiche: morfologia uniforme e caratteristiche proprie di ogni singola varietà; con peso minimo gr,150 e massimo gr 250 (il peso minimo dei singoli tuberi potrà essere di pezzatura piccola, soltanto nel caso sia richiesta la fornitura di “produzione novella”); devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite devono risultare formate da tuberi appartenenti ad una sola cultivar; devono risultare pulite, senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti; non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura; non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari o da freddo; non devono essere state trattate con raggi gamma es altri anti germoglianti.

PEPERONI DOLCI (verdi, gialli e rossi)

Di buona qualità, consistenti, di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione; muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purchè il calice risulti integro; praticamente esenti da macchie.

POMODORI DA INSALATA

Devono essere interi, di aspetto fresco, sani e puliti, maturi in modo omogeneo. Devono possedere polpa resistente, priva di ammaccature e screpolature, pronti per essere consumati entro 2/3 giorni, non essere mai completamente rossi o completamente verdi. Si richiedono sia quelli tondi che costoluti.

POMODORI PER SUGO

Devono essere maturi in modo omogeneo con polpa resistente e di pronto utilizzo e comunque conservabili per almeno tre giorni.

PORRI

Non devono essere fioriti e devono essere privi di foglie appassite o flosce. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

SEDANO

Deve avere forma regolare, con nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate

ZUCCHE

Devono essere munite del peduncolo, consistenti, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, con i semi separati dalla placenta che deve presentarsi spugnosa ed asciutta.

ZUCCHINE

Devono apparire al momento dell'acquisto, compatte, sode, lucide e brillanti. Sceglierle con il fiore, particolarmente deperibile, è un'assicurazione della loro freschezza. Devono essere munite di peduncolo di lunghezza inferiore ai 3 cm, consistenti ed esenti da danni o da cavità interne.

Per motivi di igienicità delle preparazioni è possibile utilizzare **ortaggi di “quarta gamma”**: sono ortaggi freschi, mondati, lavati, tagliati e confezionati in vaschette o buste pronti all'uso. Possono essere confezionati singolarmente o in miscela, in contenitori di peso e di dimensioni diversi. Il loro

utilizzo sarà vietato se si riscontrano difetti organolettici di qualsiasi tipo (colore, odore, sapore anomalo) o di qualità inferiore a quanto sopra prescritto.

39. PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Devono essere di produzione locale “FILIERA CORTA” ove possibile, nazionale e/o CEE, ad esclusione delle banane ed ananas; saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle categorie commerciali **prima ed extra**.

Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata.

Si richiederà al fornitore certificazione fito-sanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, esente da ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovra maturazione, non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione. Inoltre dovrà aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo o per alcune tipologie essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere entro breve tempo nei magazzini di deposito.

Lo stesso tipo di frutto non deve essere servito per più di due volte nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa qualità e varietà. È tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La grammatura in linea di massima deve essere di grammi 150 – 200 per mele, arance, pere, di grammi 150 per pesche e nettarine, di grammi 70- 90 per kiwi, di 70 grammi per mandarini, albicocche, prugne, susine, ecc, di grammi 145-175 per banane.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.

In particolare:

ACTINIDIE (KIWI)

La buccia deve essere integra e con il punto di intersezione ben cicatrizzato. Per la I° categoria sono ammessi lievi difetti della forma e della colorazione e un difetto superficiale della buccia purché non superi 1-2 cm. La calibratura è determinata dal peso dei frutti, per la Cat. Extra il peso minimo è di 90gr, per la Cat. I° è di 70 gr.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

ANGURIA

I frutti devono presentare buccia integra senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

ARANCE

Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%; sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è di 53 mm. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

Varieta:

- frutti a polpa rossa: moro, tarocco, sanguinello
- frutti a polpa bionda: washington navel, ovale, valencia.

ANANAS

I frutti devono essere interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria; di consistenza non dura ma lievemente cedevole al tatto e con odore caratteristico di frutto maturo; esenti da ogni danno causato da freddo conseguente all'esposizione dei frutti a bassa temperatura.

N.B. Poiché si tratta di frutta importata sottoposta a trattamento di conservazione si dovrà porre attenzione al controllo visivo e tattile in fase di consegna da parte del fornitore. Dovranno essere scartati perché non più edibili i frutti di aspetto traslucido e colore bruno con consistenza cedevole al tatto; con ciuffo apicale avvizzito e foglioline che si staccano facilmente; possibile presenza di marciumi secondari sulle microlesioni.

Anche nel caso in cui al taglio longitudinale la polpa si presenti traslucida o brunostra per imbrunimento a partenza dal torsolo centrale ed esteso a raggiera verso la periferia, il sapore risulterà sgradevole e il prodotto non più edibile.

BANANE

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature.

La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.

Il peso medio è compreso tra 145 – 175 gr; il calibro tra 40 – 50 mm.

Per una buona conservazione le banane non devono essere conservate a temperature inferiori a 10/12 °C.

Trattandosi di frutti climaterici si ricorda che può essere migliorato il grado di maturazione mediante la conservazione per 4 -5 giorni alla temperatura di 18/20 °C e grado di umidità relativa di 80 – 90 %.

CACHI

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

CILIEGIE

Devono essere provviste di peduncolo; sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per la categoria Extra è di 20 mm e per la categoria I° è di 17 mm.

Varietà : ferrovia, durone nero di Vignola.

FRAGOLE

La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Quello minimo della categoria Extra è di 25 mm.

LIMONI

Devono avere un contenuto minimo di succo del 25%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo estratto a mezzo di una pressa a mano.

Sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, che per la categoria Extra e I° è di 45 mm.

MANDARINI E MANDARANCI

Possibilmente privi di semi; devono avere un contenuto minimo di succo del 40%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano. La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto. Il diametro minimo per i mandarini è di 45 mm e di 35 mm per i mandaranci.

MELE

Devono essere di almeno 3 varietà differenti: es. golden, delicious, stark.; sono da escludere le mele con polpa farinosa.

MELONI

Di buona qualità (I° categoria, ben formati, privi di fessurazioni e ammaccature, peduncolo con lunghezza massima ½ cm. E' ammesso un leggero difetto di colorazione più chiara nella parte che è stata a contatto con il terreno. Peso medio 1000g.

Varietà: retato, cantalupo, giallo.

PERE

Devono essere non grumose e di almeno 3 varietà diverse (es.: williams, abate, kaiser, conference, ecc.) tra quelle a migliore conservabilità. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo per la categoria extra è di 55-60 mm e per la categoria I° di 55.50 mm.

PESCHE e NETTARINE

Possono essere a pasta gialla o bianca. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la scala seguente:

90 millimetri e più

da 80 a 90 mm. = AAAA

da 73 a 80 mm. = AAA

da 67 a 73 mm. = AA

da 61 a 67 mm. = A

da 56 a 61 mm. = B

da 51 a 55 mm. = C

Sono accettate tutte le cultivar commercializzate ad esclusione delle primizie, dei frutti conservati oltre il periodo tipico di stagione e dei prodotti per l'industria.

Peso richiesto: frutti da gr 120 e gr 150.

PRUGNE, SUSINE, ALBICOCHE, NESPOLE

Possono essere senza peduncolo. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza.

Per le prugne il diametro varia tra i 20-35 mm secondo la varietà e per la categoria extra la differenza di diametro tra frutti contenuti nello stesso imballaggio è fissata a 10 mm.

Le susine sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, secondo la seguente scala:

da 48 a 54 mm.

da 42 a 48 mm.

da 34 a 42 mm.

da 24 a 34 mm.

E' vietata la commercializzazione di susine con diametro inferiore a 25 mm.

Per le albicocche il diametro minimo per la categoria Extra è di 35 mm. di diametro, mentre per la categoria prima è di 30 mm. E' richiesta una pezzatura di calibro equivalente al peso di gr 70..

UVA DA TAVOLA

Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto possibile, dalla loro pruina. E' calibrata in base al peso del grappolo. Il peso minimo per grappolo per le uve ad acini grossi è di 150 gr e di 100 gr per quelle ad acini piccoli.

Varietà : uva Italia, Regina

40. PRODOTTO ORTICOLI CONGELATI E SURGELATI

Caratteristiche merceologiche generali

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti.

Il prodotto deve essere conforme alle norme CE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione; i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione; i prodotti non devono presentare consistenza "legnosa" segnale di un ricongelamento dopo interruzione della catena del freddo; i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore e sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione; deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea.

La fornitura di ortaggi e verdure surgelati devono provenire da produzioni CE, preferibilmente nazionali, essere privi di additivi, con contenuto in nitrati/nitriti e fitofarmaci residui nei limiti previsti dalla normativa vigente.

Gli ortaggi devono risultare puliti, mondati e ove necessario, tagliati; l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori; non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parti di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite; devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche; non sono consentite aggiunte di additivi.

I prodotti devono essere forniti in confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate che devono avere requisiti idonei ad assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto, impedire il più possibile la disidratazione e permeabilità a gas, proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge.

41. ALIMENTI CONSERVATI

POMODORI PELATI

Di origine italiana, devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato, provenienti dall'ultimo raccolto e devono avere i seguenti requisiti minimi: essere integri, maturi e consistenti; essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto; presentare colore rosso vivo uniforme caratteristico del prodotto sano e maturo; senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia; avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei; essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto, essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stilare.

Il peso sgocciolato per i pomodori pelati non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. Valore del ph non inferiore a 4,5.

Il prodotto deve essere sostanzialmente privo di residui di buccia. Il prodotto deve essere privo di corpi estranei di qualsiasi natura e di contaminazione da frutta.

PASSATA DI POMODORO

Deve presentare colore rosso, sapore e odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privo di odore e sapore estranei; non deve contenere bucce e semi. Ingredienti riportati in etichetta: pomodoro e sale, senza aggiunta di acido citrico.

OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

I prodotti devono provenire dall'ultimo raccolto, interi: sani e puliti, privi di: larve, insetti, difetti dovuti a malattie, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto dell'oliva. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

42. LEGUMI SECCHI

Devono provenire da coltivazioni con metodi tradizionali o biologici; in quest'ultimo caso le aziende produttrici devono osservare la normativa comunitaria.

Devono essere: puliti; di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma; sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.); privi di semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati; privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio; essiccati uniformemente.

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Cultivar fagioli: borlotto, cannellino.

Cultivar ceci: cottoio, migno, principe.

Cultivar lenticchie: di Santo Stefano di Sessanio, Villalba, Leonessa, Altamura, Castelluccio .

Cultivar cicerchia; di Castelvecchio Calvisio, di Serra de' Conti.

43. SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

Sono oggetto della fornitura e potranno essere impiegati per la preparazione dei pasti le seguenti spezie ed erbe aromatiche: origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, basilico, chiodi di garofano, cannella, noce moscata, ecc..

Requisiti di legge

I prodotti devono essere conformi a:

- D.L. 25 ottobre 1992, n° 107
- Dir. CE 98/53
- D.M. 23 dicembre 2000

Caratteristiche

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale ed essere in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, salvo che non siano state espressamente richieste tritate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Imballi

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

44. ZAFFERANO

Requisiti di legge:

Tutela denominazione zafferano R.D.L.12 novembre 1936 n° 2217

Caratteristiche:

il prodotto deve essere in polvere ed in involucri sigillati

Imballi

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente