

ALLEGATO B- PIANO ALIMENTARE

REQUISITI TECNICI DELLE DERRATE

utilizzate per:

- nidi d'infanzia:
- scuole infanzia comunali e statali
- scuole primarie statali
- scuole secondarie di 1° grado statali

1. REQUISITI E DEFINIZIONI.....	pag.2
2. CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI.....	pag.5
3. CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI.....	pag.6
4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	pag.7
5. STRUTTURA DEL MENU'	pag.30
6. VARIAZIONI MENU'.....	pag.33
7. DIETE PARTICOLARI.....	pag.33

CARATTERISTICHE IGIENICO NUTRIZIONALI DELLE DERRATE

1. REQUISITI E DEFINIZIONI

A) REQUISITI DI PROCESSO/DI PRODOTTO

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in tema di sicurezza alimentare (pacchetto igiene).
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- E' vietato l'uso di alimenti modificati geneticamente(OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'ideale protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%, ad eccezione dei prodotti freschissimi, con shelf life inferiore ai 10 giorni, per i quali la predetta percentuale è ridotta al 50%.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 e al D. Lgs. 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Tali normative si riferiscono a :

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d) logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CE specifici.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs. 61/10).

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs. 61/10).

PRODOTTI S.T.G. – Specialità Territoriale Garantita:

questo marchio di origine è volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali, secondo quanto disciplinato dal regolamento CE n. 509/2006. si tratta di prodotti agricoli e alimentari che hanno una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA

La produzione integrata (PI) è un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione per ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori. In particolare vengono richiamate le disposizioni della legge 3 febbraio 2011, n. 4 recante "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari".

B) ALTRI REQUISITI E DEFINIZIONI

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

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

ALTRI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI:

Per tipico si intende tutto ciò che un determinato territorio veicola al prodotto rendendolo "unico" e non riproducibile con le stesse caratteristiche in altri luoghi. Il concetto di tipico non può quindi essere attribuito schematicamente a ciò che si produce in una certa area e, quindi, considerarlo semplice sinonimo di locale. Il concetto di prodotto agroalimentare tipico esclude, quindi, la possibilità che lo stesso prodotto possa essere rinvenuto con le stesse caratteristiche in altre aree, perché comprende alcune caratteristiche peculiari, che vanno dalla sua collocazione all'interno della tradizione e della cultura locale, alla localizzazione geografica dell'area di produzione, alla qualità della materia prima e alle tecniche di produzione. Ferme restando tutte le disposizioni legislative in

materia, nonché le norme sanitarie da qualsiasi autorità emanate, valgono per ciascun genere le prescrizioni tecniche sottoelencate, riguardanti le caratteristiche chimico – fisico-organolettiche. Per i generi alimentari non compresi nell’elenco sotto riportato, valgono le disposizioni di legge.

PRODOTTI LOCALI KM0: I prodotti locali a km 0 sono quelli coltivati/prodotti, lavorati e confezionati nel territorio del Comune di Civitavecchia e dei Comuni immediatamente limitrofi.

PRODOTTI DELL’AGRICOLTURA SOCIALE

L’agricoltura sociale (Legge 381/91) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l’azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell’interesse collettivo. Utilizza i fattori produttivi dell’azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.

Per l’Unione Europea è “il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell’ambiente, nonché garanzia dell’approvvigionamento alimentare”.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l’ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l’educazione, l’informazione. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori. Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la “Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale” sono:

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati, rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l’accesso al mercato;
2. Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo;
3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone;
4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate;
5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste, tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati;
6. Favorire l’incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati;
7. Sostenere l’autosviluppo economico e sociale;
8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale;
9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali.

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale

1. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.
2. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

2. CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI

Questo calendario costituisce semplice riferimento, rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specificazione, in coerenza con la propria offerta tecnica

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno:

aromi, bietole o biete erbette, carote, cipolle, indivie, lattughe, patate.

GENNAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

FEBBRAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, verze.

MARZO

Asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

APRILE

Asparagi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

MAGGIO

Asparagi, carciofi, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

GIUGNO

Barbabietole, cavolfiori, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

LUGLIO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

AGOSTO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

Barbabietole, broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca.

OTTOBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

NOVEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

DICEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, zucca.

3. CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI

Questo calendario costituisce semplice riferimento, rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specifica/aggiornamento/modifica, in coerenza con la propria offerta tecnica

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno:

banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi

GENNAIO

Arance, clementine, mandarini, kiwi.

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandarini.

MARZO

Arance, kiwi.

APRILE

Arance, kiwi.

MAGGIO

Albicocche, fragole, meloni, nettarine, susine, anguria, kiwi.

GIUGNO

Albicocche, fragole, meloni, nettarine, susine, anguria.

LUGLIO

Albicocche, anguria, fragole, meloni, nettarine, susine, pesche.

AGOSTO

Albicocche, anguria, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva.

SETTEMBRE

Meloni, prugne, susine, uva, anguria.

OTTOBRE

Arance, clementine, mapo, uva.

NOVEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo, uva.

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per i prodotti biologici, Dop, Igt, Stg, locali a km 0, a produzione integrata, commercio equo e solidale, tradizionali e tipici, agricoltura sociale, si richiamano le indicazioni riportate al punto 1 del presente allegato tecnico.

Ove non indicato in termini tassativi, è lasciato alla ditta concorrente la formulazione delle proposte circa la qualificazione dei prodotti che la stessa si impegna a fornire.

La proposta formulata dovrà rispettare in ogni caso i requisiti minimi di cui all'articolo 7 del Capitolato speciale di appalto per l'ammissione alla procedura, mentre conseguirà punteggi aggiuntivi per le migliorie rispetto ai predetti requisiti minimi, secondo quanto previsto dal disciplinare di gara.

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

GRUPPO 2: PESCE SURGELATO/CONGELATO

GRUPPO 3: FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

GRUPPO 4: SALUMI

GRUPPO 5: UOVA

GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE

GRUPPO 7: FRUTTA, VERDURA FRESCA E LEGUMI SECCHI

GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

GRUPPO 9: CEREALI E DERIVATI

GRUPPO 10: PANE E PRODOTTI DA FORNO

GRUPPO 11: OLII ALIMENTARI

GRUPPO 12: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

GRUPPO 13: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

GRUPPO 14: PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

GRUPPO 15: PRODOTTI DIETETICI PER ASILI NIDO

GRUPPO 16: ACQUA OLIGOMINERALE

GRUPPO 1:

CARNI FRESCHE REFRIGERATE

CARNI AVICOLE

Prodotti

Si richiede la fornitura:

1. Petti di pollo
2. Cosce di pollo
3. Fesa di tacchino

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

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

Tutte le carni devono essere di classe A.

Cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

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

Fesa di tacchino: il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come metodo di conservazione la

refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere

- integri, tenuto conto della presentazione,
- puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporczia o da sangue

- privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- privi di contusioni
- di conformazione buona, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso; cosce carnose; carne soda, di spiccata lucentezza, di colore bianco-rosa (petto), colore castano (arti posteriori), priva di edemi e ematomi; con sottile e regolare strato di grasso a ricoprire il petto; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo-rosa, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, priva di screpolature, segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre e senza penne e piume residue.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in Italia preferibilmente provenienti da agricoltura biologica (fornire ad ogni consegna per ogni lotto di prodotto la relativa certificazione).

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 854/2004.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

Le cosce di pollo e la fesa di tacchino dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti da film trasparente. Le carni così confezionate devono essere inserite in appositi imballi di cartone.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi di sierosità sanguinolenta e non devono presentare lacerazioni e deformità.

In caso di confezionamento sottovuoto, lo stesso deve essere realizzato in maniera adeguata, in modo che il materiale di confezionamento risulti ben aderente all'alimento (vuoto spinto) e non sia presente liquido in eccesso all'interno della confezione. L'involucro di confezionamento deve essere trasparente e sufficientemente resistente, in modo da proteggere adeguatamente l'alimento durante il trasporto.

Etichettatura (ai sensi del D.Lgs 109/1992, D.Lgs. 181/2003 e O.M. 26/08/2005 e successive modifiche).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- denominazione di vendita ,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice e confezionatrice
- data di scadenza indica a con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione ,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.

- La sigla IT (oppure ITALIA per esteso) e la sigla della provincia e degli allevamenti costituenti il lotto di sezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Le carni devono essere fornite entro tre giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni devono provenire da Ditta che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< 4°C) per tutta la durata del trasporto.

CARNI BOVINE

Prodotti

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore ai 24 mesi, classificato U-2 secondo la griglia CE (Reg. CE 103/2006 e Reg. CE 1249/2008), presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto** e **refrigerati**:

fesa

sottofesa

scamone

girello

noce

fiocco

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto anteriore e posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore a 18 mesi classificato U-2 secondo la griglia CE (Reg. CE 103/2006 e Reg. CE 1249/2008), presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto** e **refrigerati**:

muscolo

spalla

sottospalla

Le carni dovranno provenire da animali nati e allevati in Italia da produzione IGP o biologica, quest'ultima preferibilmente dei territori dei Monti della Tolfa, macellati/sezionati sul territorio nazionale presso stabilimenti riconosciuti CE.

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni di vitellone fresche devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti

- prive di coaguli ed ematomi
- presentare un pH non superiore a 6

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del CE 853/2004, che rispondono ai requisiti dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004 e possedere le caratteristiche igienico sanitarie previste da detta norma.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 854/2004.

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione, dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CE.

Se provenienti da depositi di carni confezionate, registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004, dovranno essere accompagnate da documento commerciale con indicazione degli estremi del deposito.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto, con involucro ben aderente al prodotto.

Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Informazioni in etichetta ai sensi del D.Lgs 109/1992, D. Lgs. 181/2003 e del Reg.CE 1760/2000.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione anatomica del taglio
- categoria del bovino
- stato fisico del prodotto: carne fresca
- denominazione e sede della ditta produttrice ,
- data di scadenza , indicata con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- peso netto,
- modalità di conservazione ,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento
- riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,
- codice di tracciabilità
- stato di nascita ("nato in")
- stato/i in cui ha avuto luogo l'ingrasso ("allevato in")
- stato e numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione ("macellato in")
- stato e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento ("sezionato in")

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di produrre le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'ideale temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

CARNI SUINE

Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato, definito maturo, con un peso non inferiore a 120 Kg e presentata nei seguenti tagli confezionati sottovuoto e freschi:

- arista
- lombata senza osso

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione; e priva di eccessiva umidità; il grasso presente deve avere colorito bianco, consistenza soda e privo di segni d'irrancidimento.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- prive di coaguli ed ematomi
- presentare un pH non superiore a 6

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni, di provenienza italiana, preferibilmente proveniente da agricoltura biologica, devono essere prodotte in stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 854/2004.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rossobruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Informazioni in etichetta (ai sensi del D.Lgs 109/1992 e D. Lgs. 181/2003).

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

denominazione di vendita ,

stato fisico del prodotto,

denominazione e sede della ditta produttrice ,

data di scadenza indicata con il termine "da consumarsi entro",

data di confezionamento,

una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,

peso netto,

modalità di conservazione ,

riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento

riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

GRUPPO 2:

PESCE FRESCO E SURGELATO/CONGELATO

I prodotti ittici dovranno essere forniti nelle seguenti tipologie:

- 1) Prodotti ittici freschi delle produzioni di acquacoltura marina o biologica allevate a Civitavecchia o comunque in Italia: filetti di cefalo, spigola, ricciola, orata, trota. Deve essere accuratamente toelettato e privo di spina o lisce .
- 2) Prodotti ittici surgelati/congelati possono essere ammessi solo se costituiti esclusivamente da filetti di pleuronectes platessa (passera), cuori di merluzzo o filetti di merluzzo (gadus morhua), prodotti precucinati di origine animale del tipo "bastoncini di pesce" realizzati esclusivamente con filetti di merluzzo o nasello pescato nell'Atlantico o nel Pacifico. Potranno essere richieste e concordate le forniture di halibut, filetti di gadus aeglefinus oppure nasello (merluccius merluccius).

I "bastoncini di pesce" realizzati esclusivamente con filetti di merluzzo impanati devono corrispondere ad una pezzatura di 25/30 g, con impanatura non superiore a 5 gr e che non presenti

fenomeni di scollamento dal pesce dopo la cottura. Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004, o se extracomunitario a questo equiparato, e possedere i requisiti igienicosanitari di detta norma.

Il prodotto, deve essere accuratamente toelettato, esente da corpi estranei, parassiti, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni di pelle, privo di spine e cartilagine; non deve presentare colorazione anomala rispetto al colore tipico della specie.

Il prodotto deve essere esente da disidratazione esterna, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose o gessose; deve essere esente da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento.

I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati e congelati (D. Lgs 110/92 e Reg. CE 16/2012).

I filetti devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%.

Etichettatura (ai sensi del D.L.gs 109/1992 , Reg. CE 104/2000 art. 4, Reg. 2065/01/CE).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili con riproduzione del marchio di identificazione riportante gli estremi di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

I prodotti ittici confezionati dovranno riportare le indicazioni obbligatorie richieste dal D. Lgs. 109/1992 per i prodotti preconfezionati, nonché le indicazioni richieste dal D. Lgs. 110/1992 art. 8 ed in particolare:

- denominazione di vendita, completata dal termine “surgelato”;
- percentuale di glassatura (considerata tara);
- istruzioni relative alla conservazione, con indicazione della Temperatura di conservazione e della idonea attrezzatura;
- avvertenza che una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato;

Dovranno inoltre essere riportate le seguenti indicazioni della normativa specifica, quali:

- denominazione commerciale della specie (nome scientifico e denominazione in lingua ufficiale);
- metodo di produzione ossia cattura in mare o in acque interne o allevamenti (pescato, pescato in acque dolci o allevato);
- zona di cattura o di allevamento (zona FAO per il pescato in mare, stato di origine per il pescato in acque dolci, stato di allevamento per prodotti allevati).

Il deposito e la distribuzione del pesce surgelato, prodotto, sezionato e confezionato conformemente alle norme sopra richiamate, potrà avvenire anche da parte di altra Ditta, titolare del deposito alimentare registrato ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Rintracciabilità

I prodotti ittici dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< - 18° C) per tutta la durata del trasporto.

GRUPPO 3:

FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

Latte, latticini e formaggi devono rispettare tutti i requisiti prescritti dalle disposizioni di legge

in materia e provenire in ogni caso da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004; in particolare i prodotti lattiero-caseari dovranno riferirsi anche a quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale Regolamento CE del Consiglio n.966 del 15/10/2009 e Decreto Ministeriale delle politiche agricole e forestali del 23/12/2009.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Sono vietati i formaggi fusi.

Su tali prodotti deve essere apposta una etichetta chiara, visibile e facilmente leggibile con indicato “paese di mungitura”: nome del Paese nel quale è stato munto il latte “paese di condizionamento o trasformazione”: nome del Paese nel quale il latte è stato condizionato o trasformato, peso netto, natura del prodotto, ingredienti, data di scadenza, nome della Ditta di confezionamento.

SI RICHIEDE LA FORNITURA DI:

Parmigiano Reggiano DOP

Prodotto conforme al DPR 1269/55 e successive modifiche, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio.

Marchiato, di prima scelta, di stagionatura fra i 20 e i 24 mesi.

Mozzarella a bocconcini (O Fiordilatte)

Prodotto ottenuto con il processo di filatura da latte vaccino italiano preferibilmente proveniente da agricoltura biologica; non deve presentare macchie o colorazioni anomale, deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso e deve essere conservato nel suo latticello. Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionata all'origine c/o lo stabilimento di produzione, secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

Ricotta

Prodotta con solo latte magro vaccino italiano, pastorizzato. Non deve presentare odore, sapore o colorazione anomali. Di gusto dolce, deve presentare una pasta bianca con struttura grumosa.

Formaggi da tavola

Crescenza, Stracchino, Primosale, Formaggio fresco spalmabile

Da puro latte vaccino fresco italiano, con un minimo di grasso del 40% e umidità non superiore al 50%; in confezioni monodose se richiesto.

Tutti i formaggi non devono presentare odore, sapore o colorazione anomali.

Panna

Panna da crema di latte, grasso minimo 20%; deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi. Non deve avere odore, sapore o colore anomalo.

Yogurt alla frutta da agricoltura biologica

Lo yogurt da fornire dovrà essere del tipo alla frutta.

Deve essere ottenuto dalla lavorazione del latte fresco intero di mucca proveniente da agricoltura biologica, addizionato a fermenti lattici vivi, come previsto dalle norme vigenti. Il prodotto deve presentare aspetto liscio ed omogeneo, senza separazione di siero, senza alterazioni microbiche e fungine, non dovrà contenere additivi conservanti e/o coloranti.; non deve presentare odore, colore o sapore anomalo.

Il prodotto andrà fornito nel formato da 125 grammi.

Per le caratteristiche qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia.

Potrà essere richiesto per le diete anche lo yogurt naturale, da latte vaccino intero.

Budino

Il budino fornito dovrà provenire da latte vaccino intero italiano o comunitario, stabilizzato per mezzo di trattamenti termici UHT.

Senza conservanti o coloranti, privi di ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Non deve presentare sapore, odore o colore anomalo o sgradevole.

Di consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, formazione di liquido e occhiature.

Al gusto di cioccolato; potrà essere richiesta anche la fornitura di budino alla vaniglia o creme caramel.

Per le caratteristiche qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia.

Potrà essere richiesta la fornitura per le diete di budino alla soia (non OGM), senza lattosio.

Latte UHT intero da agricoltura biologica

Il latte deve essere di provenienza preferibilmente laziale in ogni caso italiana e prodotto nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia.

Di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare alterazioni di colore, odore, consistenza e sapore.

Burro

Deve essere prodotto nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia.

Deve essere di prima qualità, cioè ottenuto dalla crema di latte vaccino di provenienza preferibilmente laziale in ogni caso italiana, per centrifugazione, con percentuale di grasso superiore all'80%, senza additivi. Deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole.

Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate.

GRUPPI 4:

SALUMI

Tutti i salumi devono essere prodotti e/o confezionati da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Etichettatura dei salumi (ai sensi del D.Lgs 109/1992) con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

Si richiede la fornitura dei seguenti prodotti:

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI SOTTOVUOTO

Deve essere un prodotto di alta qualità, con cosce intere di produzione nazionale, rispondente per le sue caratteristiche merceologiche al D.M. 21/09/2005 (di umidità inferiore al 75,5%), senza aggiunta di glutammato, polifosfati, lattosio e proteine del latte, proteine derivanti dalla soia; non deve contenere fonti di glutine.

All'apertura della confezione il prosciutto cotto commercializzato intero, di peso non inferiore ai 5 kg, presenta:

a) all'esterno:

- 1) assenza o presenza trascurabile di liquidi nella confezione;
- 2) sufficiente resistenza alla compressione;
- 3) colore rosa, eventualmente tendente al rosa
- 4) cavità e fessurazioni assenti o trascurabili;
- 5) Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido, e non deve essere in eccesso.

b) al taglio:

- 1) tenuta della fetta: la fetta di 2 millimetri di spessore massimo che presenta una sufficiente tenuta tra i muscoli;

- 2) gusto caratteristico dolce, non eccessivamente speziato;
- 3) colore tendente al rosa
- 4) La quantità di grasso interstiziale deve essere bassa.

Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro, i materiali di imballaggio devono essere originali e integri.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA A DENOMINAZIONE TIPICA

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio, disossato e sottovuoto.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto, che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L n. 26 del 13 febbraio 1990:

forma tondeggiante , con limitazione della parte muscolare scoperta , oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm

peso non inferiore a i 7 kg, normalmente compreso fra gli 8 e i 10 kg

colore al taglio uniforme , tra il rosa e il rosso, inframmezza to da l bianco puro delle parti grasse;

carne di sapore delicato e dolce , con aroma fragrante e caratteristico

la stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi;

assenza di difetti qua li: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica;

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

Potrà essere richiesto dall'ufficio refezione anche il prosciutto crudo toscano DOP, disossato e sottovuoto. Le caratteristiche del prodotto dovranno essere quelle previste dal disciplinare di produzione, approvato per legge e riconosciuto dalla normativa comunitaria. Il prodotto non dovrà avere una stagionatura inferiore ai 12 mesi.

MORTADELLA DI BOLOGNA IGP

Mortadella di Bologna da apposito Consorzio insaccato cotto di puro suino, dalla forma cilindrica od ovale, di colore rosa e dal profumo intenso, leggermente speziato con apposta la sigla di identificazione aziendale. dovrà essere preparata con solo tagli pregiati (carne e lardelli di elevata qualità), Deve presentarsi come una pasta fine, e, al taglio la superficie deve presentarsi vellutata e di colore rosa vivo uniforme, dal profumo tipico e aromatico e dal gusto delicato. assenza di difetti quali: putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica; il grasso non deve essere giallo o avere odore/sapore di rancido.

GRUPPO 5:

UOVA BIOLOGICHE

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

UOVA PASTORIZZATE DA ALLEVAMENTI BIOLOGICI ALL'APERTO

Uova sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, ottenute dalla sgusciatura di uova fresche di gallina di provenienza nazionale, da allevamenti biologici all'aperto, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti.

Devono provenire da ovaiole, alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti colorati per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Il prodotto deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche; nelle confezioni non dovranno essere presenti corpi estranei di alcuna natura. Il confezionamento ed il trasporto del prodotto dovrà avvenire nel rigoroso rispetto della normativa vigente.

Si richiedono confezioni di uovo intero (tuorlo ed albume) in tetrapak.

Tale prodotto dovrà essere conservato ad una temperatura non superiore a + 4 C°. I prodotti confezionati dovranno essere somministrati con un tempo di scadenza di almeno 2/3 della data riportata sulla confezione.

All'analisi il prodotto dovrà corrispondere alle seguenti specifiche:

pH 7.3-7.7

secco 23% min

proteine 11% min

lipidi 10.5% min (metodo con cloroformio)

lipidi 9% min (metodo con idrolisi acida+estrazione con etere)

steroli 0.4+/-0.3

Il pastorizzato di uova deve essere prodotto da uno stabilimento di produzione riconosciuto ai sensi del CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari di detta norma.

UOVA FRESCHE DI GALLINA CON GUSCIO DA ALLEVAMENTI BIOLOGICI ALL'APERTO

Le uova fresche dovranno essere di categoria A extra, ossia uova fornite entro il settimo giorno dall'imballo o il nono giorno dalla deposizione; devono provenire da allevamento all'aperto biologico, di peso di circa 60/65 gr (categoria L grandi); devono pervenire sigillate da un centro di imballaggio autorizzato, essere etichettate ai sensi dei Reg CE 2295/2003, Reg CE 1234/2007, D. Lgs 29/07/2003 n. 267.

Le uova dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio pulito privo di imbrattamenti ed integro;
- cuticola intatta ;
- albume chiaro, limpido e consistenza gelatinosa ;
- macchie e corpi estranei assenti
- prive di odori estranei e colorazioni anomale ;
- macula germinativa appena percettibile .

Le confezioni devono riportare in etichetta:

- categoria di qualità (A-B)
- categoria di peso (XL, L, M, S)
- data di scadenza
- numero del centro di imballaggio
- nome della Ditta di confezionamento.

Sul guscio del singolo uovo devono figurare indicazioni alfanumeriche riferibili ai seguenti elementi:

- Numero identificativo del tipo di allevamento
- (0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia)
- Sigla della nazione di produzione
- Codice ISTAT del Comune di ubicazione dell'allevamento

- Sigla della provincia di allevamento
- Codice di allevamento.

GRUPPO 6:

VERDURE SURGELATE

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

VERDURE SURGELATE Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno essere di provenienza nazionale o comunitaria preferibilmente biologiche e rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali. Tutti i prodotti:

- dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni
- non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti
- dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata.

GENERE VERDURE SURGELATE

- fagiolini
- pisellini extra fini
- spinaci
- verdure per insalata russa (patate, carote, piselli)

GRUPPO 7:

FRUTTA, VERDURA FRESCA E LEGUMI SECCHI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

FRUTTA

La scelta del prodotto deve essere effettuata fra la frutta di stagione e deve essere di prima categoria. La frutta fresca da fornire quotidianamente, nel rispetto di quanto indicato nelle grammature, dovrà essere biologica, IGP o DOP o locale km0 ed in ogni caso italiana fatta eccezione della banana.

I prodotti devono:

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste
- essere sani, interi, puliti, in ottimo stato di conservazione, aver raggiunto la maturità fisiologica

- essere conformi ai regolamenti previsti in materia.
- essere senza residui di prodotti antiparassitari o comunque rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18/07/1990 e succ. modifiche e integrazioni e D.M. 27/01/1997)
- non attaccati da insetti infestanti
- essere privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei.

La frutta deve inoltre essere turgida, la buccia non aggrinzita, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.

Per le caratteristiche merceologiche i prodotti ortofruttili provenienti da Agricoltura Biologica dovranno avere, ove presente, i requisiti stabiliti dalle norme ICE per la seconda categoria ed essere conformi a tutte le disposizioni di legge in materia.

Mele

Varietà (golden, stark, deliziose).

Devono conservare il peduncolo; possedere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà e avere un calibro non inferiore a 70/75 mm. non devono essere molli o avvizzite E' preferibile evitare di fornire mele con polpa farinosa.

Pere

Varietà (Williams, Abate, Kaiser, Conference).

Devono conservare il peduncolo; possedere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà e calibro non inferiore a 65/70 mm. non devono essere molli o avvizzite

Banane è richiesta la fornitura di prodotti del mercato equo-solidale.

Devono possedere le caratteristiche riportate per gli altri tipi di frutta.

Kiwi

Devono possedere le caratteristiche generali sopracitate. Calibro non inferiore a 30.

Albicocche

Devono possedere le caratteristiche generali sopracitate. Preferibilmente di produzione locale

Fragole

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate. Preferibilmente di produzione locale

Prugne e susine Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate. Preferibilmente di produzione locale

Agrumi

Devono essere esenti da colorazioni anomale e da inizi di essiccamento, non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.

- Arance calibro 8, varietà Tarocco, Valencia, Moro e Navel
- Limoni
- Mandarini o Clementini
- Mapo

Uva

Varietà (regina, italia). Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

Meloni

Devono possedere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Preferibilmente di produzione locale

Cocomeri

Devono possedere le caratteristiche generali sopracitate. Preferibilmente di produzione locale

VERDURA FRESCA

La verdura, scelta fra quelle di stagione, deve essere:

- di prima categoria
- di provenienza preferibilmente locale ed in ogni caso italiana
- conforme ai regolamenti previsti in materia
- presentante le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste
- priva di odori / sapori estranei
- intera, sana, senza ammaccature, lesioni
- indenne da attacchi parassitari e di roditori, priva di insetti infestanti
- senza residui di prodotti antiparassitari o comunque rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18/07/1990 e succ. modifiche e integrazioni e D.M. 27/01/1997)
- matura fisiologicamente, di recente raccolta, omogenea per maturazione
- asciutta, senza aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione, in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.
- pulita, priva di terrosità sciolta o aderente e di corpi o prodotti estranei
- di pezzatura uniforme
- priva, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Ortaggi da frutti

POMODORI

Con la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Preferibilmente di produzione locale

ZUCCHINE

Polpa compatta, colore verde chiaro e pochi semi. Il peso non deve essere inferiore a 50 gr e superiore a 200 gr. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm e superiore a 30 cm, provenienti preferibilmente da produzione locale.

ZUCCA

Varietà Hokkaido, zucca gialla, violina.

Esente da danni dovuti all'esposizione al sole.

MELANZANE

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature da sole.

Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm 10. Per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm 7 (D.M. 30 maggio 1973)

Preferibilmente da produzione locale

PEPERONI

Nei colori verde, rosso e giallo, con un peso di 150/200 g, esenti da bruciature prodotte dal sole.

Preferibilmente da produzione locale

Ortaggi a radice, a bulbo, a tubero

CAROTE

Le carote devono essere consistenti, non germogliate, né legnose, né biforcute provenienti preferibilmente da produzione locale.

PATATE

Patate comuni e novelle.

Pezzatura non inferiore a mm 45 (può essere inferiore soltanto nel caso di prodotto novello).

Le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di germogliazione incipiente, nonché quelle affette da alterazioni dovute ad agenti fungini, parassitosi, da virosi ed alterazioni diverse.

Le patate devono essere preferibilmente di produzione locale.

CIPOLLE

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

Il calibro è fissato da mm 40 a mm 80 e lo scostamento fra il bulbo più piccolo e quello più grosso non può superare mm 20. Preferibilmente da produzione locale

AGLIO

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

SCALOGNO

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

PORRI

Non germogliati, il bulbo deve essere bianco e le foglie di colore verde intenso (la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale).

Ortaggi a fiore

CAVOLFIORE

Infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio. Il diametro delle infiorescenze non devono essere inferiori a 11 cm.

I cavolfiori devono essere preferibilmente di produzione locale

BROCCOLI

Resistenti, di grana serrata, foglie fresche se presenti.

I broccoli devono essere preferibilmente di produzione locale

CARCIOFI

Forma normale tipica della varietà, brattee ben serrate, fasci vascolari della parte inferiore senza inizio di lignificazione.

I carciofi devono essere preferibilmente di produzione locale

Ortaggi a fusto

ASPARAGI

Devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base

Gli asparagi devono essere preferibilmente di produzione locale

FINOCCHI

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della base centrale non deve superare i 10 cm. Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm.

I finocchi devono essere preferibilmente di produzione locale

Ortaggi a foglia

Tipi usati: prezzemolo, basilico, sedano, indivia, lattuga, scarola, gentile, iceberg, spinaci e bietola, cavoli, verze.

I cespi devono essere ben formati e consistenti, non prefioriti né aperti, privi di foglie gialle e rinsecchite.

I prodotti di cui sopra devono essere consegnati in contenitori ad uno o massimo due strati ed in quest'ultimo caso il piano di mostra deve rispecchiare le caratteristiche del piano sottostante. Preferibilmente da produzione locale

LEGUMI SECCHI

Si richiederanno prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, fagioli di spagna, ceci, lenticchie del tipo "piccole", tali prodotti dovranno essere in confezioni sigillate, mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei. Sono richiesti prodotti preferibilmente locali a km 0 ed in ogni caso nazionali

LEGUMI E CEREALI PER ZUPPE

Si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare "zuppe". I seguenti prodotti: farro, orzo perlato, legumi misti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI IV GAMMA

Sono prodotti di IV gamma le verdure e gli ortofrutticoli freschi che, dopo la raccolta, sono sottoposti a processi tecnologici di minima entità finalizzati a garantirne la sicurezza igienica e la valorizzazione, seguendo le buone pratiche di lavorazione. Fanno parte frutta, verdura e, in generale, ortaggi freschi, a elevato contenuto di servizio, confezionati e pronti per il consumo. Rientrano le insalate in busta, la frutta già lavata, sbucciata e tagliata pronta a essere immediatamente consumata "a crudo", e gli ortofrutticoli pronti per essere utilizzati nella preparazione di alimenti da cuocere (es: verdure per minestrone) Il processo di produzione e conservazione delle insalate, degli ortaggi e della frutta di IV gamma, partendo dal campo fino alla tavola dei consumatori, si articola nelle seguenti fasi: Selezione Cerni Eventuale monda e taglio Lavaggio Asciugatura e confezionamento in buste o in contenitori sigillati (eventuale utilizzo di atmosfera modificata). La frutta dovrà essere servita in vaschette o buste monodose. Le confezioni devono riportare in etichetta:

- peso netto,
- natura del prodotto
- ingredienti
- origine del prodotto
- categoria
- data di scadenza
- numero del centro di imballaggio
- nome della Ditta di confezionamento.

GRUPPO 8:

ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO

Dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente per la tipologia di prodotto ed in particolare dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

- essere ottenuti da frutto fresco, di produzione annuale, sano, intero, privo di pelle o peduncoli, maturo al punto giusto e ben lavato. Se utilizzati i pomodori pelati a pezzettoni,

il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni.

- Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. n.428 del 11.04.75).

- I frutti (di provenienza al 100% italiana) devono essere confezionati in latte di banda stagnata, rifinita internamente con smalto bianco, conforme ai requisiti di legge, ed immersi nel liquido di conservazione; potranno essere forniti anche prodotti in bag in box, conformi ai requisiti di legge.

In ogni caso i contenitori non devono presentare difetti, come ad esempio ammaccature vistose, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

- Il prodotto deve avere odore, sapore e colore caratteristici del pomodoro sano e maturo (senza odori e sapori estranei) ed essere assolutamente privo di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali, anche se non nocivi, nonché larve o parassiti e alterazioni di natura parassitaria o marciumi interni.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Deve essere del tipo "yellow Finn", di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dalle vigenti normative di legge in materia. E' richiesta la conserva all'olio di oliva.

Si richiedono tranci in confezioni originali, le quali devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, e provenienti da stabilimenti comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata che vanno da un minimo di kg 1.700 ad un massimo di kg 2.800. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

GRUPPO 9:

CEREALI E DERIVATI

PASTA DI SEMOLA

La pasta alimentare deve essere "pasta di semola di grano duro" (legge 580/67), essiccata, conforme alle norme vigenti; dovrà essere prodotta con farine di provenienza nazionale, priva di coloranti; di sapore e odore gradevoli, aspetto esterno uniforme ed asciutto.

La pasta deve possedere una buona resistenza alla cottura ed essere idonea alla ristorazione collettiva da asporto: alla cottura non deve spaccarsi, né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua; deve mantenere elasticità e punto di cottura (senza fenomeni di impaccamento e spappolamento) fino al momento del consumo da parte dell'utenza.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e muffe.

Deve essere fornita in almeno 5 formati per la pasta asciutta e 2 formati per la pasta in brodo.

PASTA ALL'UOVO

Conforme a quanto sopra ma all'uovo (con aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore ai 200 gr di uova per ogni chilogrammo di semola).

Formati: tagliatelle, tagliolini, lasagne (a sfoglia fine), pastina per brodo.

PASTA ALL'UOVO RIPIENA FRESCA

Requisiti qualitativi:

- rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%;

- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Tipologie richieste:

A titolo esemplificativo devono essere forniti:

- ripieni: di carne, formaggi, ricotta e spinaci, zucca;
- formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, cannelloni, ecc...;

RISO

Il riso da somministrare deve essere della varietà classificata nel gruppo “FINO” e del tipo parboiled. Deve essere conforme a tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalla normativa vigente.

Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, con umidità non superiore al 14-15%, privo di odori di muffa o estranei; non deve contenere, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ambrati corpi estranei e impurità varie; deve essere privo di, infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe, nonché di polveri, minerali e colorature.

Il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e deve essere conforme alle normative di legge.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO “0” E “00”

La farina è quella ricavata dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalle vigenti normative di legge, in particolare dovrà corrispondere a quanto previsto dalla Legge n. 580/67.

GRUPPO 10:

PANE E PRODOTTI DA FORNO

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

PANE

Il pane - in ogni caso prodotto a meno di 70 Km dal luogo di consumo - dovrà essere del tipo “rosetta” prodotto e confezionato nella stessa giornata di consumo.

Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno, completamente raffreddato al momento della consegna.

Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto.

PIZZA

Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di prodotto precotto o rimesso in forno, completamente raffreddato al momento della consegna.

Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto

Confezionata singolarmente o a lotto l'etichetta dovrà contenere le seguenti informazioni denominazione, ingredienti, ragione sociale o stabilimento di produzione, termine minimo di conservazione, lotto di produzione o data di confezionamento, il peso netto, le modalità di conservazione e possibilmente l'etichettatura nutrizionale.

La pizza, come il pane, deve essere prodotto e confezionato nella stessa giornata di consumo.

PANE GRATTUGIATO

Confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata e con etichettatura secondo le normative vigenti.

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco, con esclusivamente i seguenti ingredienti: farina di tipo 0, acqua, sale. Deve presentare acidità < 5 gradi su s.s., odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe.

DOLCE FRESCO (ciambellone, torta margherita e crostate di marmellata e frutta fresca)

Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di prodotto precotto o rimesso in forno, completamente raffreddato al momento della consegna.

Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto

Confezionata singolarmente o a lotto l'etichetta dovrà contenere le seguenti informazioni denominazione, ingredienti, ragione sociale o stabilimento di produzione, termine minimo di conservazione, lotto di produzione o data di confezionamento, il peso netto, le modalità di conservazione e possibilmente l'etichettatura nutrizionale.

Il dolce fresco, come il pane, deve essere prodotto e confezionato nella stessa giornata di consumo

E' rigorosamente vietata l'erogazione di dolci a base di crema pasticcera, cioccolato, panna, nocciole, pinoli ect..... Nella produzione non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle norme vigenti. E' inoltre vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato. Non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero e miele.

BISCOTTI: devono possedere i requisiti previsti dalle vigenti legislazioni. Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle norme vigenti. I biscotti devono pervenire ai servizi scolastici integri all'interno della confezione. Non saranno tollerate forniture di biscotti frantumati all'interno dell'involucro originale se non in misura del 3%.

FETTE BISCOTTATE: prodotte con farina tipo "0" e/o "tipo 1" e/o "tipo 2" e/o "tipo integrale". Non sono ammessi grassi animali né grassi vegetali idrogenati. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge

GRUPPO 11:

OLII ALIMENTARI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

OLIO DI SEMI

Tra i tipi di prodotti appartenenti a questa caratteristica merceologica vengono richiesti oli monoseme (provenienti da una sola matrice vegetale) e cioè olio di semi di arachide o mais, perché più idonei alla cottura, specie se ad elevate temperature.

Di provenienza italiana, non OGM, devono essere conformi alla disciplina in vigore.

La buona qualità del prodotto è garantita dalla sua limpidezza, dalla assenza di difetti all'esame organolettico, in particolare per quanto attiene ad odore e sapore.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il prodotto acquistato – di produzione locale a km0 dei territori della Tuscia - deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, non deve possedere più dello 0.6% in peso di acidità.

L'olio extra vergine di oliva deve avere aspetto limpido, sapore ed odore gradevole ed inconfondibile dell'olio d'oliva ed essere assolutamente privo di sostanze estranee.

GRUPPO 12:

SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

SALE GROSSO E FINO

Si prevede la fornitura di sale marino iodato, conforme alle normative vigenti in materia, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

CAPPERI

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore.

PESTO

Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di pesi: basilico, olio d'oliva, grana padano, pecorino romano, pinoli, aglio e sale. E' vietata l'aggiunta di additivi alimentari.

Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore e sapore anomali dovuti a inacidimento.

Nel caso di prodotto industriale presentare relativa campionatura e scheda tecnica.

PINOLI

I pinoli, da usare per l'eventuale preparazione di pesto fresco, dovranno essere di origine italiana o comunitaria, confezionati sottovuoto:

- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Privi di frammenti di gusci
- Non devono presentare odore, colore e sapore anomali

MAIONESE

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato.

ACETO

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

Dovrà essere confezionato in bottiglie di vetro da 1lt.

VINO BIANCO DA CUCINA

Non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

ALTRI AROMI

Basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo, alloro, sedano, porro, erba cipollina,

maggiorana, menta.

I prodotti di buona qualità devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticati con foglie estranee, inoltre non devono essere soggetto ad attacchi parassitari.

Ogni aroma deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.

GRUPPO 13:

PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Per quanto riguarda l'elenco delle sostanze da definire allergeni e l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento al Reg CE 1169/2011.

Dovranno essere predisposte anche diete speciali per gli utenti allergici (ulteriori a quelle previste di routine), sulla base delle informazioni riportate in etichetta o sulla scheda tecnica dei prodotti alimentari.

PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE

Per la preparazione di pasti speciali "per celiachia" dovranno essere forniti (su richiesta specifica) alimenti che rispondono ai requisiti fissati dalle norme vigenti in materia.

Risultano idonei agli utenti celiaci:

- i prodotti notificati con D.Lgs. 111/92 del Ministero della Salute
- i prodotti inseriti nel prontuario AIC, annualmente aggiornato
- i prodotti con marchio a spiga barrata prodotti con dizione "non contenenti fonti di glutine".

Pasta senza glutine e paste fresche ripiene senza glutine

La pasta speciale senza glutine deve essere costituita esclusivamente da farina di mais (il mais deve essere di produzione nazionale e non OGM).

Nel caso delle paste fresche ripiene senza glutine, le proteine devono provenire da latte o uova. I formati richiesti sono del tipo: penne rigate, fusilli, tagliatelle, gnocchi sardi, pipe, rigatoni, sedanini, pastine per brodi di carne e verdure/legumi, tortellini, ravioli, pasta per lasagne, gnocchi.

Pane bianco

Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine.

Sono richiesti, oltre al pane a fette, i panini, le fette croccanti o gallette, il pan carré e la focaccia. Sono richieste alternative anche per gli utenti celiaci con allergie a latte, uovo, soia e frutta secca.

Farina per celiaci

Il prodotto dovrà essere senza glutine, di peso netto di g 500.

Oppure prevedere la fornitura di **Pizza per celiaci**, anche partendo dal prodotto surgelato.

Biscotti al cioccolato e dolci per celiaci

Questi prodotti non dovranno contenere glutine.

Tra i dolci, i tipi richiesti saranno: plum-cake, dolce al limone, dolce al cioccolato, crostate alla frutta, panettone o pandoro.

Potranno essere richiesti biscotti speciali senza glutine, idonei anche agli utenti allergici a latte, uovo e/o soia.

Budino senza glutine secondo il prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.

Salumi e insaccati come previsto dal prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.

GRUPPO 14:

PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

(ogni volta che sono presenti nel menu)

- banana;
- cioccolato al latte/fondente;

GRUPPO 15

PRODOTTI DIETETICI PER ASILI NIDO

PRODOTTI PRIMA INFANZIA BIOLOGICI E CONVENZIONALI

Prodotti prima infanzia – Caratteristiche generali: prodotti dietetici che necessitano della autorizzazione del Ministero della Sanità, assoggettati al D.Lgs.111/92 e al D.P.R.578/53. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono riportare le seguenti indicazioni: a) peso netto; b) elenco degli ingredienti; c) elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari; d) le istruzioni per l'uso; e) modalità di conservazioni e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto, f) termine minimo di conservazione; g) denominazione di vendita, con indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari; h) analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale) i) indicazione in Kcal KJ del valore energetico, j) tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100gr o 100ml di prodotto (come da D.Lgs 77/93); k) nome o ragione sociale e sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE, sede dello stabilimento.

Latte liquido o in polvere di cui al registro nazionale dei prodotti destinati ad un'alimentazione particolare sezione A3 formule per lattanti istituito ai sensi dell'art.7 del DM 8 giugno 2001

Biscotti per la prima infanzia biologici o Plasmon biologici o convenzionali Confezioni g.500

Biscotti solubili per la prima infanzia biologici o convenzionali Confezioni g.500

Biscotti senza latte Biscotti al riso

Liofilizzati di carne, di pesce biologici o convenzionali: prodotti con carne liofilizzata di coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello oppure di pesce come platessa, trota, nasello etc..

Omogeneizzati biologici o convenzionali: di frutta di carne di pesce al formaggio

Pastine per la prima infanzia biologici o Plasmon biologici o convenzionali: Pastina micron, pastina primi mesi Crema di riso, crema di mais e tapioca, crema multi cereali, pastina senza glutine.

Formaggini senza polifostati

GRUPPO 16

ACQUE OLIGOMINERALE

E' previsto l'utilizzo esclusivo di acqua di sorgente naturale oligo minerale senza elementi aggiuntivi curativi rispondente alle prescrizioni normative del D.L.vo 25 Gennaio 1992, n. 105 e del Decreto Ministero della salute 10.02.2015. Dovrà essere consegnata nei diversi refettori in confezioni da lt.1,5, in confezioni da lt. 0,500 dove richiesto

5. STRUTTURA DEL MENU'

Le Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica 2010 del Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti Gazzetta Ufficiale n. 134 di data 11 giugno 2010 indicano che: *lo spuntino a metà mattina ha quale obiettivo di dare al bambino, nella pausa delle lezioni, l'energia necessaria a mantenere viva l'attenzione*

senza appesantire la digestione e consentirgli di arrivare a pranzo con il giusto appetito. Tale spuntino deve fornire un apporto calorico pari all'8% - 10% del fabbisogno giornaliero"; "il pranzo deve apportare circa il 35% del fabbisogno di energia giornaliera che corrisponde a 520-810 Kcal. per i ragazzi delle scuole elementari e 700-830 Kcal. per i ragazzi delle scuole medie (i valori minimi e massimi per fascia scolastica tengono conto dell'età). Il menù giornaliero deve essere strutturato in modo da fornire circa il 15% di proteine, il 30% di grassi ed il 55% di carboidrati."

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre la tabella relativa ai volumi delle pietanze ad uso del personale addetto alla distribuzione dei pasti, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

I menù dovranno essere preparati con rotazione di cinque settimane, diversi per il periodo autunno - inverno primavera - estate e formulati sulla base delle tabelle delle grammature di seguito riportate, conformi ai L.A.R.N aggiornati per diverse fasce di età. I menù proposti per ogni anno scolastico (da settembre a giugno) **dovranno essere predisposti all'inizio di ogni anno scolastico entro il mese di luglio e dovranno essere concordati/elaborati congiuntamente agli uffici della mensa scolastica del Comune di Civitavecchia ed approvati dalla locale ASL RM 4.**

Tabella relativa agli apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche.

Apportati raccomandati	Scuola dell'infanzia	Scuola Primaria
Energia (Kcal) relativa al 35% dell'energia giornaliera	440 – 640	520 – 810
Proteine (g) corrispondenti al 10-15% dell'energia del pasto	11 – 24	13 – 30
Rapporto tra proteine animali e vegetali	0,66	0,66
Grassi (g) corrispondenti al 30% dell'energia del pasto	15 -21	18 – 27
di cui saturi (g)	5 -7	6 – 9
Carboidrati (g) corrispondenti al 55-60% dell'energia del pasto	60 – 95	75 – 120
di cui zuccheri semplici	11 -24	13 – 30
Ferro (mg)	5	6
Calcio (mg)	280	350
Fibra	5	6

Tabella relativa alle frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti allo spuntino ed al pranzo nell'arco della settimana scolastica

**Struttura del menù
Spuntino**

Lo spuntino a metà mattina dovrà prevedere in alternanza prodotti da forno freschi (pizza e ciambellone) a frutta fresca (banana)

Pranzo

Il menù del pranzo dovrà essere strutturato nel seguente modo:

un primo piatto

un secondo piatto

verdura cruda o verdura cotta o patate o purè

pane fresco

frutta fresca o dessert

Alimento/gruppi alimenti	Frequenza di consumo
SPUNTINO	
Pizza Bianca	1 volta a settimana
Pizza Rossa	1 volta a settimana
Dolce Fresco	1 volta a settimana (menù invernale)
Crostata di frutta	1 volta a settimana
Frutta (Banana)	1 volta a settimana (menù invernale) 2 volte a settimana (menù estivo)
PRANZO	
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta di semola, pasta all'uovo, pasta all'uovo ripiena fresca, riso) gnocchi di patate, cannelloni, lasagne	Una porzione tutti i giorni
Pane (rosetta)	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche se associati a cereali)	1 – 2 volte a settimana
Patate	1 volta a settimana
Carne	2 volte a settimana
Pesce	1 – 2 volte a settimana
Uova	1 volta al mese
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 -3 volte al mese
Olio EVO, Aceto, Parmigiano	Tutti i giorni a disposizione sui tavoli

Dovranno prevedersi nel menù:

diete speciali per intolleranze alimentari, motivi etici o religiosi – ogni dieta speciale deve essere personalizzata, contenuta in vaschetta monoporzione, contrassegnata col nome del refettorio, con il

nome e cognome dell'utente, inserita in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge;

diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta – tali diete non necessitano di certificato medico e sono costituite da pasta o riso in bianco all'olio extra vergine di oliva + parmigiano + carne o pesce cotto al vapore alla griglia o lesso + verdure o da altre pietanze che verranno concordate dalle parti; cestini da viaggio:

a) SCUOLE D'INFANZIA, ELEMENTARI E MEDIE: n°2 panini gr.50/70/80 (materne ed elementari e medie) e gr.40/50/60 prosciutto cotto/crudo e formaggio fresco + frutta confezionata IV gamma + n°1 succo di frutta tetrabrik ml.125 + n°1 bottiglia ml.500 acqua+ n°1 prodotto da forno monodose + 2 tovaglioli di carta + n°2 bicchiere a perdere. Per i casi di cui al successivo capoverso 7 dovrà essere inviato un cestino "personalizzato" che escluda gli alimenti vietati.

b) NIDI D'INFANZIA: n°2 panini tipo sandwich gr.40 e gr.40 prosciutto cotto, n°2 formaggio + frutta confezionata IV gamma+ n°1 succo di frutta tetrabrik ml.125 + n°1 bottiglia ml.500 + n°1 prodotto da forno monodose +2 tovaglioli di carta + n°2 bicchiere a perdere.

GRAMMATURE

Grammature	Nidi d'infanzia e scuola d'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria di primo grado
Pizza (spuntino)	50	50	60
Dolce (spuntino)	50	50	60
Frutta (spuntino) banana	1 media	1 media	1 media
Frutta IV gamma (spuntino)	120	120	150
pasta o riso o altri cereali per 1° asciutto	70	80	90
gnocchi di patate	80	100	120
Pasta farcita, lasagne, cannelloni	80	100	120
pasta o riso o altri cereali con legumi	25	25	25
pasta o riso o altri cereali per minestra di verdura	25	25	25
pane	30	30	30
carne	80	90	100
pesce	90	100	110
Formaggio fresco	70	80	90
Formaggio stagionato	40	40	50
salumi	40	50	50
uovo	1	1	1
Contorno verdura cruda	30-40	50	50
Contorno verdura cotta	100	120	150
contorno di patate	200	200	200

frutta	150	150	150
olio	20	25	25
Parmigiano reggiano	10	10	10

Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali dovuti allo scongelamento. Qualora la ditta aggiudicataria intendesse predisporre variazioni nelle preparazioni per migliorare la riuscita del piatto o introdurre nuovi ingredienti, dovrà inoltrare richiesta all'Ente presentando le grammature di tutti gli ingredienti delle variazioni proposte ed attendere l'autorizzazione della Ente.

Le quantità dei pasti degli adulti devono essere calibrate a cura della ditta aggiudicataria, tenendo conto delle esigenze alimentari dell'adulto medio (fare riferimento alle tabelle L.A.R.N. - livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione).

6. VARIAZIONI MENÙ

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ente. Sarà facoltà dell'Ente, delle Commissioni, ed eventualmente della ditta aggiudicataria proporre modifiche dei menù.

Questi potranno essere suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione al grado di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni (es. introduzione di piatti regionali), proposte da parte degli organismi competenti (ASL, Servizi di dietetica, etc.), applicazione di eventuali aggiornamenti scientifici in campo nutrizionale (tabelle L.A.R.N. – livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione).

Il menù variato dovrà essere di equivalente valore economico senza alcun aggravio per l'Ente e dovrà essere applicato in tempi brevi. Nessuna variazione potrà essere apportata dalla ditta aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta dell'Ente

E' consentita, in via temporanea, la variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
- avaria degli impianti di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione all'Ente seguita da conferma da parte dello stesso.

7. DIETE PARTICOLARI

Le diete speciali riguardano:

intolleranze e allergie (latte, uovo, ecc.) con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare così come riportato nella letteratura scientifica.

celiachia con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti riportanti in etichetta la dicitura "senza glutine", ossia di prodotti inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC) che deve sempre essere aggiornato.

Gli alimenti destinati alla dieta priva di glutine devono essere mantenuti separati da tutti gli altri, i pasti devono essere preparati e confezionati in area dedicata con appositi utensili e i pasti devono essere qualitativamente analoghi a quelli normali sotto il profilo dell'appetibilità. Il personale sia cuoco che addetto alla distribuzione dovrà frequentare corsi di formazione e di aggiornamento periodici annuali

particolari patologie quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc
In caso di allergie e intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati; inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in

etichetta o nella documentazione di accompagnamento. Di conseguenza particolare attenzione va riservata alla formazione e addestramento del personale. Le preparazioni sostitutive previste nella dieta speciale devono essere il più possibile simili al menù giornaliero.

Per ogni utente affetto da patologie o portatore di intolleranze/ allergie alimentari, previa richiesta scritta corredata da certificato medico valido per due anni, la ditta aggiudicataria si impegna a proprie spese a fornire menù alternativi. Per la celiachia e tutte le patologie croniche, il certificato medico avrà validità fino ad eventuale revoca.

motivazioni di carattere religioso e/o etico (ovvero dieta vegetariana),
previa richiesta scritta, e consegnata ad inizio di ogni anno scolastico, la ditta aggiudicataria è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, un menù alternativo, la cui composizione sarà concordata con l'Ente, ad esempio si dovrà prevedere la sostituzione di un tipo di carne non permesso con gli altri tipi di carne, pesce o uova.
Il personale di cucina dovrà essere idoneamente edotto di quanto previsto nel presente paragrafo.