

Allegato B

CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI PER SCUOLE DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA.

1 Tipologia delle derrate

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Le derrate alimentari dovranno avere la seguente provenienza:

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

La carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli

elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Il pesce deve provenire:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell' Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura, fermi i citati parametri minimi, sono suddivise come di seguito specificato:

Prodotti biologici: categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm..

Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite.

Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo, devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata(SQNPI):

il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità.

DOP – Denominazione di origine protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n.1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

IGP – Indicazione geografica protetta: è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES): si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Per Prodotti a filiera corta si intende una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.

2 Rintracciabilità, etichettatura ed igiene degli alimenti

Il fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio

Il Fornitore ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata potenzialmente connesso e corretta informazione.

I prodotti forniti devono sempre recare nell'apposita etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente nel corso della durata degli Ordinatori di fornitura.

3. Requisiti qualitativi delle principali derrate

Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti.

Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002.

I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg CE 853/2004 e Reg. CE 854/ 2004.

Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge.

Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e ss.mm. e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti.

Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore).

Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

4. Confezionamento e trasporto:

Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie;

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;

Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'adeguata protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti;

Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti;

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e ss. mm.e integrazioni) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica;

5. Derrate

A) ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Dovranno essere consegnati in confezioni sottovuoto, in materiale trasparente, regolarmente etichettati e non dovranno presentare eccessiva sierosità all'interno dell'involucro (non superiore al 3%).

BOVINO ADULTO

Si richiede la fornitura di carni refrigerate di vitellone o scottona in età compresa tra i 16 e 24 mesi proveniente da carcasse appartenenti a: categoria A, con classe di conformazione E o U e stato di ingrassamento 2 o 3.

Le carni dovranno provenire da bovini nati e allevati, sul territorio nazionale/comunitario, macellati/sezionati sul territorio nazionali presso stabilimenti riconosciuti CE.

Le carni dovranno avere colore lucente rosso-rosa e consistenza sodo compatta; i tagli dovranno essere privi di scarto o grasso di copertura, dovranno essere consegnati in confezioni sottovuoto, in materiale trasparente, regolarmente etichettati e non dovranno presentare eccessiva sierosità all'interno dell'involucro (non superiore al 3%), né liquido di colore bruno, verdastro o odore acre.

Deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli:

fesa;

sottofesa;

scamone;

noce;

filetto;

lombo;

girello di spalla;

muscolo posteriore e anteriore;

polpa di spalla

VITELLONE MACINATO MAGRO PER RAGU' /POLPETTE/POLPETTONI/ HAMBURGER

Si richiede la fornitura di carni macinate prodotte con carni refrigerate di vitellone, in età compresa tra i 16 e 24 mesi proveniente da carcasse appartenenti a: categoria A, con classe di conformazione E o U e stato di ingrassamento 2 o 3.

Le carni dovranno provenire da animali nati e allevati, sul territorio nazionale/comunitario, macellati/sezionati sul territorio nazionale presso stabilimenti riconosciuti CE.

Il prodotto deve partire da tagli magri, la carne deve essere di colore rosa, non deve presentare anomalie o iridescenze rosso brillante, deve presentare grasso compatto e di colore bianco candido, senza colore o odore anomalo; non deve essere ottenuto da carni separate meccanicamente.

Dovranno essere consegnati in confezioni sottovuoto, in materiale trasparente, regolarmente etichettati e non dovranno presentare eccessiva sierosità all'interno dell'involucro (non superiore al 3%).

Le preparazioni a base di carni macinate (ragù, svizzere, polpettoni, hamburger o crocchette) dovranno essere ottenute all'interno delle cucine e dovranno provenire dai tagli anatomici succitati.

CARNE SUINA

Le carni dovranno provenire da animali nati e allevati, sul territorio nazionale, macellati/sezionati sul territorio nazionale presso stabilimenti riconosciuti CE.

Deve provenire da carcasse appartenenti a: categoria di peso: L (light, leggero) e classe di carnosità: U.

Dovranno essere consegnati in confezioni sottovuoto, in materiale trasparente, regolarmente etichettati e non dovranno presentare eccessiva sierosità all'interno dell'involucro (non superiore al 3%).

Si richiede la fornitura di

- arista
- lombata senza osso
- spalla

AGNELLO FRESCO

Le carni dovranno provenire da animali nati e allevati, sul territorio nazionale/comunitario, macellati/sezionati sul territorio nazionale presso stabilimenti riconosciuti CE e da carcasse di circa 14 kg.

Devono presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato.

Dovranno essere consegnati in confezioni sottovuoto, in materiale trasparente, regolarmente etichettati e non dovranno presentare eccessiva sierosità all'interno dell'involucro (non superiore al 3%).

Si richiedono coscia disossata, lombo, spalla e costine.

CARNI AVICOLE:

- POLLO

Si richiede la fornitura di prodotti di classe "A"; le carni dovranno provenire da animali nati e allevati a terra, sul territorio nazionale, macellati/sezionati sul territorio nazionale presso stabilimenti riconosciuti CE. La macellazione deve essere recente e precisamente non superiore a 5 gg e non inferiore a 12h. Alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. I polli devono essere esenti da fratture, edemi, ematomi; il dissanguamento deve essere completo.

Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:

coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;

coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo;

sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;

fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.

Devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata; devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica; le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Petto:

Deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di sterno, cartilagini e pelle; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

- **CONIGLIO**

Si richiede la fornitura di carni refrigerate di classe A, provenienti da allevamenti zootecnici del territorio nazionale, non appartenenti alla categoria "riproduttori", lavorate in macelli nazionali presso stabilimenti riconosciuti CE.

Si richiedono cosce disarticolate, del peso di 220/240 gr.

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.

- **TACCHINO**

Si richiede la fornitura di prodotti refrigerati di classe "A", le carni dovranno provenire da animali nati e allevati, sul territorio nazionale, macellati/sezionati sul territorio nazionale presso stabilimenti riconosciuti CE.

Le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali; la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntoni o filopiume sulle cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Tipologie richieste:

Fesa: petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole;

La fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.

SALUMI

- **PROSCIUTTO CRUDO tipo DOLCE**

Il prosciutto deve essere ottenuto da cosce di suini nati, allevati e macellati in Italia e provenire da stabilimenti autorizzati marchio CE.

Il prosciutto deve essere a maturazione completa o stagionatura di almeno 16 mesi; il prodotto dovrà, in ogni modo, avere giusta consistenza, colore rosa-rosso uniforme al taglio, giusto grado di salatura, odore tipico e aromatico, sapore gradevole.

Il prodotto dovrà essere fornito nella seguente pezzatura: *prosciutto disossato sottovuoto*.

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario AIC sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

- **PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' (ai sensi dell'art. 9 del D.M. delle attività produttive 21/09/2005)**

Si richiede la fornitura di prosciutto ricavato dalla coscia di suini nati e allevati sul territorio nazionale/comunitario, macellati/sezionati/trasformati sul territorio nazionale presso stabilimenti riconosciuti CE.

Devono essere confezionati sottovuoto, rivestiti con involucro plastico o carta alluminata. Il peso non dovrà essere superiore ai 7 kg.

Per la destinazione del prodotto anche a diete particolari, il prosciutto dovrà essere privo di polifosfati, caseinati, lattosio, amidi, proteine di soia, glutammato e glutine.

Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;

La superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole; il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso; può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta; la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa; l'aroma deve essere dolce e non acidulo; non deve presentare iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti; la fetta dovrà presentarsi compatta, asciutta e morbida, di colore rosa opaco, senza aree gelatinose o spazi vuoti, di odore gradevole.

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario AIC sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

- **BRESAOLA PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA IGP**

La bresaola deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina. Il processo di stagionatura deve essere compreso tra le 4 e le 8 settimane.

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento e deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata. Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

Il prodotto dovrà essere confezionamento sottovuoto, se privata del budello.

Il prodotto deve essere inserito nel prontuario AIC sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

B) PRODOTTI ITTICI

In ottemperanza ai regolamenti CE 104/1999, Reg CE 2065/2001, CE 853/2004, 854/2004, DM 27/03/2002 e norme collegate e di applicazione, che stabiliscono le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, i prodotti dovranno rispondere ai seguenti requisiti:

- a) essere catturati ed eventualmente manipolati per il dissanguamento, la decapitazione, l'eviscerazione e il taglio delle pinne, refrigerati o congelati a bordo della nave, conformemente alle norme igieniche stabilite dai sopra citati regolamenti CE;
- b) l'immagazzinamento deve avvenire in condizioni igieniche in stabilimenti riconosciuti dal Ministero della Sanità e quindi in possesso di un numero di riconoscimento CE;
- c) devono essere sottoposti ad un controllo sanitario volto a garantire la corretta manipolazione dei prodotti della pesca, lo stato di pulizia dei locali, degli impianti, degli utensili e dell'igiene del personale, nonché le condizioni di conservazione, trasporto e commercializzazione. Ad integrazione potranno anche essere compiuti controlli chimici o microbiologici.

I prodotti ittici congelati (trattamento in I.Q.F.) devono essere confezionati in busta sigillata ed etichettati in base alle normative vigenti in materia.

Il prodotto dovrà essere imballato in confezione originale, sigillata dal produttore, avente il certificato di origine, al fine di garantire l'autenticità del prodotto in esse contenuto e riportare in modo particolare l'origine la data di scadenza, che deve essere di almeno 12 mesi.

I prodotti devono essere di 1° qualità e devono essere tolettati e privati delle spine, cartilagini e pelle, di pezzatura il più possibile omogenea e costante.

I filetti devono essere perfettamente deliscati in confezioni originale, surgelati individualmente (IQF) o interfogliati.

Qualora fosse presente la glassatura, questa dovrà non essere superiore al 20% e deve essere indicata in etichetta.

Allo scongelamento non devono sviluppare odore rancido e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza.

I prodotti ittici non devono contenere Aflatossine (es. biotossine) e metalli presenti in concentrazione superiore a quanto indicato dal Reg. CE 208/2005 e Reg.CE 1441/2007.

In tutti i prodotti deve essere indicata la zona di provenienza FAO, sulla base delle norme vigenti.

I prodotti richiesti sono:

- Filetti di platessa N. 3 (*Pleuroctones platessa*)
- Filetti di nasello (*merluccius capensis*, *merluccius hubbsi*)
- Filetti di merluzzo atlantico (*Gadus Morua*)
- Filetti di limanda (*Limanda Limanda*, *Limanda Aspera*)
- Filetti di orata (*Sparus Aurata*)
- Filetti di spigola (*Dicentrarchus Labrax*)

C) PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE

Si richiede la fornitura di

- **latte intero, pastorizzato, fresco.** La data di scadenza riportata sulla confezione deve essere posteriore di almeno due giorni.
- **latte UHT intero o parzialmente scremato** con intervalli minimo di scadenza alla consegna di 2 mesi.

Il latte non dovrà presentare alcuna colorazione anomala o odore improprio. Deve essere di provenienza nazionale e prodotto da stabilimenti autorizzati CE, e deve rispondere alle caratteristiche nutrizionali e qualitative previste dalla legge.

BURRO

Il burro deve essere ottenuto dalla scrematura del latte intero di animali in buono stato di salute, di provenienza nazionale, sottoposto a centrifugazione e prodotto da stabilimenti autorizzati CE.

Il prodotto deve contenere sostanza grezza non inferiore all'80%. Non dovrà risultare rancido o comunque alterato, deve avere un aspetto omogeneo caratteristico, colore più o meno giallastro, sapore gradevole. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Le tipologie richieste sono:

- panetti da 0.250, 0.5 e 1 kg;
- confezioni monoporzione da circa 8 gr.

La confezione deve essere integra, senza difetti e rotture.

YOGURT ALLA FRUTTA O BIANCO

Lo yogurt deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino nazionale con aggiunta di frutta in purea e zucchero, ottenuto in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni.

Dovranno essere assenti: aromi, aromatizzanti, antifermentativi, conservanti e additivi.

La composizione dovrà essere: yogurt, frutta, zucchero. La frutta presente dovrà essere in purea e ben omogenea al coagulo, in modo da non percepire pezzi di frutta o frammenti della stessa.

Deve presentare una acidità lattica non inferiore allo 0,6%.

Lo yogurt bianco dolce deve essere ottenuto con latte fresco alta qualità, intero. Nello yogurt bianco dolce è aggiunto zucchero e succo d'uva.

Dovranno avere una scadenza di almeno 20 giorni posteriore alla data di consegna, riportare tutti la medesima scadenza e contenere germi specifici vivi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) nel rispetto dei limiti fissati dall'Istituto Superiore di Sanità.

Le confezioni da g 125 devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

FORMAGGI

Dovranno essere forniti formaggi di alta qualità, con imballi, etichette, e diciture che rispettino le normative vigenti.

I formaggi richiesti sono i seguenti:

1. PARMIGIANO REGGIANO DOP

Le caratteristiche merceologiche del parmigiano reggiano sono le seguenti:

- Formaggio a denominazione di origine DOP
- prodotto da puro latte vaccino fresco, grasso minimo sulla sostanza secca 32%.
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta, dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro;
- idoneo ad essere grattugiato;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%,

Il prodotto deve avere una stagionatura di 24 mesi in modo da escludere nel prodotto la presenza di lattosio e consentire la somministrazione anche agli utenti intolleranti/allergici al lattosio.

Il confezionamento deve essere sottovuoto in tranci, regolarmente etichettato da ditta autorizzata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

Il prodotto deve essere fornito in ottavi sottovuoto.

2. RICOTTA DI LATTE VACCINO

Deve essere prodotta con **latte vaccino fresco di provenienza esclusivamente 100% italiana**; non deve presentare sapore, colore o odori anomali. Derivato del latte per coagulazione della latto-albumina del siero di latte. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, sale. Deve avere un tenore di grasso del 10% circa e un'umidità non superiore a 60-65%. Additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità acido citrico.

La ricotta deve essere cremosa, morbida, di colore variabile dal bianco avorio al giallo-paglierino; il sapore dolce e l'odore tipico che ricorda quello del siero.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

Il prodotto deve essere fresco e fornito in recipienti chiusi confezionate singolarmente da gr.100 e confezioni da kg. 1.5

3. MOZZARELLA FIOR DI LATTE

Prodotto a partire da solo latte **vaccino fresco esclusivamente di produzione esclusivamente 100% italiana**; il grasso minimo contenuto sulla sostanza secca il 44% ; deve presentare buone caratteristiche

microbiche; deve presentare buone caratteristiche microbiche e non presentare macchie o colore giallognolo.

Il sapore deve essere gradevole non acido e tipicamente burroso.

Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione max 3 giorni, senza conservanti e ricca di fermenti.

La confezione deve essere integra, senza difetti o rotture e deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e succ.mod. e integrazioni

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

La mozzarella fresca tipo fior di latte, **può essere in pezzatura da 100 gr.**, in confezioni singole con liquido di governo, **oppure in bocconcini o ciliegine di pezzatura inferiore 30 gr.** alla mozzarella tipo, in confezioni da 1 Kg circa.

Le singole confezioni di mozzarella sia in busta da 100 gr che da 1 Kg possono essere poste in imballaggio di cartone o di polistirolo riportante esternamente l'etichettatura ai sensi della normativa vigente.

4. MOZZARELLA FIOR DI LATTE PER PIZZA

La **mozzarella da pizza** deve avere le stesse caratteristiche della mozzarella normale, ma una quantità di acqua inferiore, e con un minor tenore di grasso (15-20% contro il 20-25% di quella da tavola) prodotta con latte nazionale o comunitario.

La mozzarella da tavola tende a bagnare eccessivamente la pizza a causa della maggior quantità di acqua, mentre l'eccessiva quantità di grasso tenderà ad oliare la pizza.

Non verranno accettati i preparati per pizza con formaggio fuso.

5. STRACCHINO O CRESCENZA

Prodotto a partire da solo latte **vaccino fresco esclusivamente di produzione 100% italiana**; il grasso minimo contenuto sulla sostanza secca il 50%.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, di colorito bianco, con sapore gradevole e caratteristiche tipiche del prodotto.

Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause. Non presentare macchie o colore giallognolo.

Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione max. 4 giorni, senza conservanti e ricco di fermenti.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C

Lo stracchino o crescenza può essere in pezzatura da 100 gr. in confezioni singole oppure in confezioni da 1 kg

6. ASIAGO DOP

Deve avere le caratteristiche descritte nel Disciplinare di produzione. Essere di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica, dovrà riportare il Marchio di Tutela.

Il formaggio Asiago richiesto è di tipo d'allevato mezzano dal sapore dolce; deve possedere le seguenti caratteristiche:

- peso medio della forma da 8 kg a 12 Kg;
- percentuale di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 34%;
- la forma cilindrica a scalzo basso, dritto o quasi dritto, con facce piane o quasi piane;
- la salatura a secco o in salamoia leggera;
- la crosta liscia, regolare

□ la pasta compatta con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, di colore leggermente paglierino, di sapore dolce per il formaggio di media stagionatura.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

7. MONTASIO D.O.P.

La D.O.P. «Montasio» e' riservata al formaggio a pasta dura, cotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca, di media e lunga stagionatura, di forma cilindrica a scalzo diritto o quasi diritto, con facce piane o leggermente convesse.

La zona di produzione della D.O.P. «Montasio» comprende:

Friuli-Venezia Giulia: l'intero territorio;

Veneto: l'intero territorio delle province di Belluno e Treviso e parte del territorio delle province di Padova e Venezia.

Veneto: il territorio delle province di Padova e di Venezia delimitato come segue:" dall'intersecare della linea di confine della provincia di Treviso con quella di Padova, si prosegue lungo quest'ultima fino ad incontrare l'autostrada Serenissima. Si prosegue lungo questa. linea fino al ponte autostradale sul fiume Brenta e quindi lungo detto fiume fino alla foce".

La stagionatura deve essere compresa tra i 2 mesi fino ad un massimo di 5 mesi (montasio fresco). Al sessantesimo giorno di stagionatura il formaggio a D.O.P. «Montasio» deve presentare le seguenti caratteristiche:

- 1) umidità massima non superiore a 36,72%;
- 2) grasso nella sostanza secca: minimo 40%;
- 3) peso: 6-8 kg;
- 4) diametro: forma 30-35 cm; 19
- 5) scalzo: massimo 8 cm;
- 6) crosta: liscia, regolare ed elastica;
- 7) pasta: compatta con leggera occhiatura;
- 8) colore: naturale, leggermente paglierino;
- 9) aroma: caratteristico;
- 10) sapore: piccante e gradevole.

8. CACIOTTA FRESCA DOLCE DI MUCCA

Si richiede caciotta prodotta solo con latte fresco di mucca, caglio e sale e con eventuale aggiunta di fermenti lattici, senza additivi.

Si richiede il tipo da tavola con stagionatura di 6-10 settimane.

Il sapore deve essere dolce, la pasta bianco/giallognola con crosta sottile, integra priva di screpolature e muffe e non pastosa al taglio.

Si accettano solo prodotti tecnicamente perfetti.

Ogni forma deve avere etichetta con tutte le indicazioni di legge

9. EMMENTHAL BAVARESE

Deve essere prodotto con latte vaccino fresco. Deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. Deve presentare internamente la classica occhiatura.

Grasso minimo sulla sostanza secca 45%

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

10. FORMAGGINI senza polifosfati

I formaggini devono essere ottenuti dalla fusione di formaggi, senza polifosfati aggiunti e devono contenere un minimo di sostanza grassa non inferiore al 45% sul residuo secco. Devono essere facilmente spalmabili, avere colore e sapore tipici. Devono essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione. 20 Devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e non devono essere trattati con sostanze estranee allo scopo di conferire loro odore e sapore gradevoli, oppure essere eccessivamente duri, putrefatti o con difetti o alterazioni di qualunque natura.

GELATI

Il gelato deve corrispondere alle norme igieniche dei prodotti preconfezionati.

Le materie prime impiegate devono essere accuratamente selezionate, essere prive di inquinamento microbico e con una carica batterica rientrante nei limiti di cui al D.Lgs 193/2007 e succ. mod. e integrazioni.

Si richiede un prodotto contenente i seguenti ingredienti: a base di latte intero o p.s. (primo ingrediente) zucchero, burro o oli vegetali, panna, con o senza uova, cacao o alla frutta (min 10%), addensanti, aromi naturali.

Il prodotto dovrà avere una formulazione semplice, dove figurano il numero minimo di additivi, necessari alla buona tecnica industriale.

Il prodotto devono possedere i requisiti previsti dal D.Lgs n. 109/92, dal D.Lgs. 114/2006.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei, mantenendo il prodotto alla temperatura di -18°C o inferiore.

Per gli utenti con intolleranza al glutine deve essere somministrato un prodotto inserito nel prontuario AIC sempre aggiornato degli alimenti per celiaci

Dovranno essere fornite coppette da gr. 50 nei gusti vaniglia e cioccolato, limone e fragola, fiordilatte.

D) UOVA

Si richiedono uova fresche o pastorizzate di gallina di produzione nazionale o comunitaria; categoria qualitativa: A; guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci; camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile; albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; con il seguente PH:

- pH albume: 9 -9,7 +/-3%;

-pH tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%.

CEREALI E DERIVATI

PANE FRESCO

Si richiede la fornitura di *pane comune* prodotto non oltre i confini regionali esclusivamente con farina di tipo O, acqua, lievito e sale. E' vietata la fornitura di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. Il pane deve essere prodotto e confezionato non oltre 30 ore prima del consumo. Il pane consegnato non deve presentare tracce di muffa, avere una mollica vischiosa ed appiccicaticcia, sapore acido e avere colorazione anomala. Le fette di pane da circa 15/20 gr cadauna dovranno essere confezionate singolarmente con involucro protettivo conforme alla norme legislative e regolamentari vigenti ed avere l'etichettatura conforme al D.L. 109/92 e succ. mod.

PANE GRATTUGIATO Si richiede la fornitura di pane grattugiato confezionato, ottenuto dalla macinazione di pane secco comune, secondo le norme vigenti.

FARINA DI GRANO TENERO BIANCA TIPO O

La farina non deve contenere tracce di farine scadenti o avariate, farine di altri cereali, e di sostanze minerali che ne aumentano il peso e la compattezza o di sostanze comunque che ne migliorino l'aspetto.

Le confezioni 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 in conformità alle normative vigenti sull'etichettatura.

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

Le confezioni dovranno essere in pacchi da 1 kg e in sacco carta multistrato sigillato da 5 kg.

FARINA DI MAIS per polenta

Ottenuta mediante macinazione di mais di 1° qualità, proveniente da colture nazionali, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

La farina non deve provenire da coltivazione transgeniche OGM.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterano le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni dovranno essere in pacchi da 1 kg.

PIZZA SALATA- PIADINA- PIZZA MARGHERITA

Si richiede la fornitura di *pizza salata, piadina e pizza margherita fresca* **prodotto non oltre i confini regionali.**

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta deve essere di prima qualità prodotto con semola di grano duro al 100%.

La pasta non deve essere ottenuta da grano transgenico

La pasta deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odori e sapori gradevoli, priva di coloranti ed altre sostanze di qualsiasi natura, ben conservata.

Non deve presentare difetti tipo: presenza di macchie nere e bianche, bolle d'aria, spezzature o tagli; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

La pasta dovrà avere resistenza alla pressione delle dita e rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa.

La pasta dovrà avere altresì una buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alle dimensioni; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere una buona consistenza, senza lasciare nel contenitore sedimenti amidacei o farinacei.

Sottoposta alla prova di cottura (50 gr di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente 2.5 gr di sale per 18 minuti), non deve risultare rotta o spappolata, non deve aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

La composizione chimica della pasta di semola biologica dovrà corrispondere ai seguenti parametri:

Umidità massima: 12,50%

Ceneri sul secco comprese tra 0,70/0,90%,.

Cellulosa sul secco comprese fra 0,20/ 0,45%,

Sostanze azotate sul secco (N x 5,70) minimo 10,50%;

grado di acidità sul secco massimo 4,00

grado di spappolamento percentuale massima 5,60%

La pasta deve essere consegnata in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (sacchi di plastica per uso alimentare) materiale a norma del D.Lgs. 108/92 e Reg CE 1935/2004 Reg CE n2023/2006 e Reg. CE n.450/2009 tali da garantire l'integrità del prodotto, in conformità al D.Lgs. n.109/92 e succ.mod. e/o integrazioni, concernente l'etichettatura, al D.Lgs. n. 114/2006 riguardante l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

Si richiedono confezioni da 3 o 5 Kg

Vari formati di pasta corta e lunga per asciutta e minestra su richiesta degli addetti della refezione scolastica. Dovranno inoltre essere forniti anche mini formati adatti al consumo della prima infanzia.

L'elenco minimo dei formati richiesti è il seguente:

- Pennette rigate
- Mezze penne
- Sedanini rigati
- Pipette o chifferi rigate
- Gnocchetti sardi
- Farfalle
- Fusilli
- Rigatoni
- Orecchiette
- Gramigna
- Spaghetti
- Ditali rigati
- Conchigliette
- Farfalline
- Ditalini o tubetti
- Corallini
- Lumachine
- Tempestine
- Stelline
- Semi di melone
- Grattini

PASTA ALL'UOVO RIPIENA FRESCA

Dovrà essere prodotta non oltre i confini regionali.

Requisiti qualitativi:

- rapporto ripieno/pasta: min. 40/60 % +/-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...;

PASTA ALL'UOVO SECCA

Il prodotto non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria; deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Deve essere garantita la fornitura delle seguenti forme: tagliatelle, lasagne e formati per pastina.

Le confezioni devono essere da 0,5 - 1 -5 Kg.

GNOCCHI DI PATATE FRESCHI

Gli gnocchi di patate dovranno essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore.

Gli gnocchi devono essere preparati con materie quali: patate e/o patate reidratate, farina, uova, cloruro di sodio. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono avere tutti i requisiti di buona qualità e le caratteristiche previste dalle vigenti norme in materia. Non è consentito l'uso di anidride solforosa, né di altri composti non ammessi dalla normativa. Il prodotto non dovrà contenere grassi vegetali idrogenati, senza additivi, privi di conservanti e coloranti. Non devono contenere **glutammato monosodico**

Gli gnocchi, di forma ed aspetto tipici, dopo la cottura deve presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

Il formato richiesto deve essere piccolo.

RISO

Si richiede la fornitura di *riso parboiled* della qualità Ribe. Esso dovrà provenire dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità massima al 14%, contenere grani striati rosso, grani gessati, grani ambrati; non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie.

Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 15-20 minuti.

Si richiedono confezioni da 1 kg o 5 kg che non dovranno presentare insudiciamenti esterni né rotture.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi devono essere: puliti, di pezzatura omogenea, sono ammessi difetti di forma, sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio, uniformemente essiccati. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

I legumi richiesti sono: fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, ceci.

CRACKERS NON SALATI in superficie

I crackers devono essere prodotti con farina di frumento, proveniente da colture nazionali o comunitarie, olio extra vergine di oliva, malto d'orzo, sale, lievitazione naturale. Non devono contenere sale aggiunto, aromatizzanti, emulsionanti o strutto, oli e grassi idrogenati, oli vegetali diversi dall'olio extra vergine di oliva, nonché additivi e conservanti ad eccezione di quelli ammessi dalla normative vigenti. Non devono essere prodotti con ingredienti transgenici.

Il tenore in umidità non deve essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% in valore assoluto.

NON SARANNO ACCETTATI PRODOTTI CONTENENTI OLIO DI PALMA O SIMILARI (olio di colza)

Devono essere in confezione monoporzione da gr.25

FETTE BISCOTTATE INTEGRALI

Le fette biscottate devono essere prodotte con i seguenti ingredienti: farina integrale, farina grano tenero tipo 0-00, malto d'orzo, sale, sottoposti a lievitazione naturale. Le fette biscottate consegnate devono essere integre, fresche, friabili e croccanti. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7%, con una tolleranza del 2% in valore assoluto. Non devono avere odore, sapore e colore anomali e sgradevoli, né presentarsi frammentate, frantumate, con bruciature determinate da cottura eccessiva, invase da parassiti, alterate o adulterate. Non devono essere prodotte con ingredienti transgenici, non devono contenere strutto, oli, grassi idrogenati, additivi, conservanti, aromatizzanti, emulsionanti ad eccezione di quelli previsti dalla normativa vigente in materia.

NON SARANNO ACCETTATI PRODOTTI CONTENENTI OLIO DI PALMA O SIMILARI (olio di colza)

Devono essere in confezione monoporzione da gr.15.

TARALLINI AL NATURALE

Requisiti qualitativi:

-non devono presentare coloranti artificiali; -devono essere prodotti con farina di grano tenero tipo O, olio vegetale, aromi, vino bianco, sale, lievito di birra.

Confezionamento:

-confezione monoporzione da 25g.

SCHIACCIATINE, BRUSCHETTE E CROCCANTELLE AL NATURALE

Il prodotto non devono presentare coloranti artificiali; devono essere prodotti con farina di grano tenero tipo O, olio di oliva, sale, malto, lievito di birra.

Si richiedono confezioni monoporzione da 25g.

BISCOTTI FROLLINI

I biscotti devono essere ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina tipo 0 -00, uova fresche, zucchero di canna o miele, latte, polvere lievitante. I biscotti non devono contenere strutto, oli e grassi idrogenati, nonché aromatizzanti di sintesi, coloranti ed emulsionanti ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente in materia. Devono essere dolcificati con miele, zucchero di canna o malto. I biscotti frollini devono essere di tipi differenti, eventualmente arricchiti con latte, yogurt, gocce di cioccolato, granella di zucchero, malto, riso.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture conformi a tutte le norme previste. I biscotti devono essere integri e consegnati in confezione chiusa, etichettata ai sensi della normativa vigente.

NON SARANNO ACCETTATI PRODOTTI CONTENENTI OLIO DI PALMA O SIMILARI (olio di colza)

Le confezioni possono essere: in monoporzione da gr. 25 o in confezioni da 350 o 500 gr.

BISCOTTI SENZA LATTE E UOVO

I biscotti senza latte e uovo devono essere ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina e fiocchi di cereali, farina di frumento, latte di soia o di riso, olio vegetale, agenti lievitanti, zucchero o miele.

I biscotti non devono contenere lattosio né proteine del latte vaccino e dell'uovo. I biscotti non devono presentare odore e sapore anomali e sgradevoli. Non devono presentarsi frammentati, sbriciolati, invasi da parassiti, alterati o adulterati e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture conformi a tutte le norme previste. I biscotti devono essere integri e consegnati in confezione chiusa, etichettata ai sensi della normativa vigente.

Le confezioni possono essere: in monoporzione da gr. 25 o in confezioni da 350 o 500 gr.

PLUMCAKE ALLO YOGURT

Requisiti qualitativi:

brioche preparata con yogurt, farina di frumento, zucchero, uova, olio vegetale non idrogenato.

Confezionamento:

-confezione monoporzione da 30g.

MUFFIN ALLA MELA

Requisiti qualitativi:

dolcetto morbido tipo muffin prodotto con farina di grano tenero, zucchero, olio vegetale, acqua, latte in polvere, uova, mela disidratata, aromi, lievito.

Confezionamento:

-confezione monoporzione da 50g

E) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

I prodotti ortofrutticoli freschi devono presentare le seguenti caratteristiche:

- a) presentare le caratteristiche della specie, e le qualità richieste;
- b) essere giunti a naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- c) essere privi di terrosità sciolte o aderenti, altri corpi o prodotti estranei;
- d) non devono presentare alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti;

Prodotti su territorio nazionale e comunitario e extracomunitario e di origine biologica secondo le percentuali previste.

Su richiesta del committente la Ditta dovrà fornire l'elenco delle Aziende produttrici da cui si rifornisce e per ognuna di esse esibire una certificazione attestante il rispetto dei metodi di coltivazione biologica prodotta da un organismo di controllo riconosciuto (Dlgs.220/95).

Elenco derrate richieste:

1. ARANCE

Requisiti qualitativi:

Non devono presentare secchezza della polpa; la colorazione verde chiara non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

Moro, Tarocco

2. LIMONI

Requisiti qualitativi:

Non devono presentare secchezza della polpa; sono ammessi limoni dalla colorazione verde (purché non scura) se rispettano il contenuto minimo in succo; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

Limoni primo fiore di Sicilia e altri P.V.N.

3. MANDARINI

Requisiti qualitativi:

Non devono presentare secchezza della polpa; colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

4. CLEMENTINE

Requisiti qualitativi:

Non devono presentare secchezza della polpa; colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

Clementine senza semi. Provenienza Calabria e P.V.N.;

5. FRAGOLE

Requisiti qualitativi:

devono essere di aspetto fresco non lavate; devono essere provviste di calice e di un breve peduncolo verdi e freschi. Possono presentare lievi difetti di forma, una zona bianca non superiore ad 1/10 di quella del frutto, lievi segni superficiali di pressione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto. Praticamente prive di lievi tracce di terra;

6. UVA DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul graso e se possibile ricoperti di pruina. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, bruciature da sole solo dell'epidermide, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

Bianca: Italia, Panse, Pergolese, Regina. Nera: Cardinal;

7. ALBICOCCHIE

Requisiti qualitativi:

la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, lievi ammaccature o bruciature, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata;
0,5 cm² per gli altri difetti;

Provenienze richieste:

Val Santerno di Imola e altre;

8. CILIEGIE

Requisiti qualitativi:

devono essere munite di peduncolo;
devono essere esenti da bruciature, ammaccature, screpolature, danni da grandine. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

Duracine, e altre;

9. PESCHE E NETTARINE

Requisiti qualitativi:

la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata;
0,5 cm² per gli altri difetti;
non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo;

Tipologie richieste:

Pesche e nettarine: a polpa gialla o bianca;

10. PRUGNE /SUSINE

Requisiti qualitativi:

possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata;
0,5 cm² per gli altri difetti;

Tipologie richieste:

Amola, Shiro (Goccia d'oro), President, Sangue di drago, Santa Rosa, Stanley;

11. MELE

Requisiti qualitativi:

la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate;

il peduncolo può mancare, purché la buccia adiacente non sia lesionata;

Tipologie richieste:

Golden delicious, Morgenduft, Imperatore, Stark delicious, Royal gala;

12. PERE

Requisiti qualitativi:

la polpa non deve presentare alcun deterioramento; non possono essere grumose; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

possono presentare lievi difetti della buccia, non >2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate;

il peduncolo può essere leggermente danneggiato;

Tipologie richieste:

Abate Fetel, Decana, Conference, Kaiser, Packam's, Williams;

13. BANANE (prodotto del mercato equo solidale)

Requisiti qualitativi:

devono essere sode, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, di residui di pistilli, di danni da gelo;

devono avere il peduncolo intatto, senza piegature, tracce di infezioni fungine e tracce di disseccamento;

le mani ed i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione; normale, sana, un taglio netto, senza frammenti di gambo;

possono presentare lievi difetti di forma, della buccia non superiori a 2 cm² della superficie totale, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;

14. CACHI

Requisiti qualitativi:

devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;

la buccia deve essere integra e il calice ben inserito;

al momento del consumo la polpa deve essere della giusta consistenza, profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni;

15. COCOMERI

Requisiti qualitativi:

possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, non provochino deterioramento della polpa e non siano superiori a 1/16 della superficie del frutto;

la polpa deve essere della giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni, indice di maturazione sufficiente;
lunghezza max del peduncolo 5 cm;

16. KIWI

Requisiti qualitativi:

devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia purché la superficie complessiva non sia superiore a 1 cm² della superficie totale, un piccolo “segno di Hayward”, caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;

17. MELONI

Requisiti qualitativi:

possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo non superiori a 2 cm e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa; il peduncolo di lunghezza massima di 2 cm;

Tipologie richieste:

retati, lisci;

18. CAVOLI

Requisiti qualitativi:

devono essere non aperti e non prefioriti;

le foglie devono essere ben attaccate;

il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate;

sono ammesse piccole lacerazioni delle foglie esterne e ammaccature o leggero danneggiamento dell'apice, purché non incidano sul buono stato del prodotto;

Tipologie richieste:

Cavolfiore, cavolo broccolo, cavolo cappuccio bianco e cavolo verza;

19. CIPOLLE

Requisiti qualitativi:

devono essere sufficientemente secche e prive di umidità esterna anormale;

devono essere prive di germogli esterni visibili e di ciuffo radicale (per le cipolle fresche é ammesso un ciuffo radicale più sviluppato);

lo stelo non deve essere vuoto e resistente, deve essere ritorto o tagliato a non più di 6 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce;

le cipolle destinate alla conservazione devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi;

sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile e non superino 1/5 della superficie del bulbo;

Tipologie richieste:

Bianca tonda, dorata tonda; rossa tonda;

20. BIETE DA COSTA O BIETE, BIETE ERBETTE, SPINACI

Requisiti qualitativi:

devono essere di aspetto fresco, turgide, consistenti, non prefiorite;
le biette devono avere il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

21. LATTUGHE

Requisiti qualitativi:

devono essere di aspetto fresco
devono essere prive di residui di sabbia o terriccio;
i cespi devono essere turgidi, consistenti, non prefioriti;
il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
possono presentare le seguenti caratteristiche:
per le lattughe é ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato;
le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate in coltura protetta, si ammette tuttavia un grumolo ridotto;
le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale del cespo;

Tipologie richieste:

Gentile; cappuccio, romana; Iceberg;

22. CETRIOLI

Requisiti qualitativi:

devono essere sufficientemente sviluppati, di forma abbastanza regolare e praticamente dritti, avere semi teneri;
devono essere privi di sapore amaro;
possono presentare lievi difetti di forma (esclusa quella data dallo sviluppo dei semi), di colorazione, di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

23. MELANZANE

Requisiti qualitativi:

devono essere di aspetto fresco e consistenti;
devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
devono essere praticamente esenti da bruciature da sole;
possono presentare lievi difetti di forma, di decolorazione della base, ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 2 cm 2, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

globose (ovali), tonde

24. PEPERONI DOLCI

Requisiti qualitativi:

devono essere privi di lesioni non cicatrizzate;

devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;

devono essere muniti di peduncolo;

il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro;

Tipologie richieste:

dolci lunghi (appuntiti)

dolci quadrati senza punta

dolci quadrati appuntiti (trottola)

dolci di forma appiattita (topepo)

25. POMODORI

Requisiti qualitativi:

devono essere turgidi;

la colorazione deve essere in rapporto allo stato di maturità;

non devono presentare il "dorso verde" o screpolature;

sono ammessi leggeri difetti di forma e sviluppo, colorazione, dell'epidermide, ammaccature, purché non pregiudichino la qualità del prodotto;

i pomodori costolati possono presentare screpolature cicatrizzate di max 1 cm di lunghezza, protuberanze non eccessive, un piccolo ombelico senza formazioni legnose, cicatrici legnose non superiori a 1 cm², una cicatrice stellare allungata (tipo sutura) non eccedente i 2/3 del diametro massimo del frutto;

Tipologie richieste:

tondi, a grappolo, ciliegino, insalatato, verde;

26. ZUCCHINE

Requisiti qualitativi:

devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;

devono essere esenti da cavità e screpolature;

devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri;

possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

peduncolo di lunghezza non >3 cm;

27. CAROTE

Requisiti qualitativi:

devono essere pulite, vale a dire lavate, praticamente prive di sostanze estranee visibili e di evidenti impurità;

devono essere consistenti, non legnose;

devono essere non germogliate, non biforcate e sprovviste di radici secondarie;

possono presentare leggeri difetti di forma, di colorazione, screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi e screpolature dovute a manipolazione e lavaggio;

possono presentare una colorazione verde o rosso violacea del colletto di massimo 1 cm;

devono essere prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugate" dopo l'eventuale lavaggio;

Tipologie richieste:

novelle o varietà a radice piccola e a radice grande;

28. FINOCCHI

Requisiti qualitativi:

devono essere privi di lesioni non cicatrizzate;

devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;

devono avere radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina;

devono essere di buona qualità, esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche;

sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

maschio o femmina;

29. SEDANO DA COSTA (bianco e verde)

Requisiti qualitativi:

devono essere interi, l'estremità superiore può essere tagliata;

di buona qualità, di aspetto fresco, forma regolare;

devono essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;

devono avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;

devono essere privi di coste cave, germoglio o steli fioriferi;

devono essere privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio;

per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno metà della loro lunghezza;

devono avere radice principale ben pulita, di lunghezza non >5 cm;

30. PATATE

Requisiti qualitativi:

devono avere morfologia uniforme,

devono avere peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);

devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar;

devono essere sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;

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 o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;

devono essere pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;

possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

Bintye Olanda, Novelle, Primura;

F) ODORI (ERBE AROMATICHE FRESCHE)

Requisiti qualitativi:

devono essere di buona qualità;

devono avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche;

devono avere il caratteristico aroma;

Tipologie richieste:

Basilico, prezzemolo, rosmarino, rucola;

G) ORTAGGI SURGELATI

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, scottature da freddo, o sostanze e corpi estranei o insetti o larve o loro frammenti; non devono esservi tracce di infestazioni da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, decolorate, macchiate o avvizzite.

I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati.

I prodotti dovranno provenire da colture Nazionali ed essere di 1° scelta.

I parametri microbiologici dei vegetali surgelati dovrebbero essere conformi alla normativa vigente in materia. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione, con la massima cura, nel minor tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

I prodotti richiesti saranno: spinaci a cubetti, bietola a cubetti, minestrone con 12 verdure, fagiolini finissimi, piselli finissimi, carote a rondelle, patate a tocchetti naturali, tris di verdure surgelate (carote, patate, zucchine).

H) GENERI ALIMENTARI VARI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

L'olio extravergine di oliva deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive frutto della specie OLEA EUROPAEA di produzione ITALIANA, lavorate in Italia, ottenute dalle olive, dell'ultima annata, mediante spremitura meccanica a freddo, centrifugazione, lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'0,8% .

La composizione chimica dovrebbe essere la seguente:

- Acidi grassi saturi: acido palmitico e stearico non superiore al 2- 6%
- Acidi grassi monoinsaturi (essenzialmente acido oleico) 74,45%
- Acidi grassi polinsaturi (in particolare acido linoleico) 8,84%

Alla denominazione di "olio extra vergine di oliva" dovrà essere aggiunta l'indicazione della provenienza.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Non deve contenere, neppure in traccia, additivi o coadiuvanti tecnologici (antiossidanti, conservanti generici o solventi).

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia.

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; avere sapore gradevole ed aromatico; odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello delle olive. Il colore dovrà essere caratteristico a seconda della provenienza. All'analisi non si dovranno rilevare presenze di sostanze estranee o che diano reazioni o che possiedano costanti chimico – fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo di composizione anomala.

L'etichetta deve riportare l'indicazione della zona geografica di coltivazione delle olive, e dove è situato il frantoio in cui è stato estratto l'olio.

E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

OLI DI SEMI

Requisiti qualitativi:

deve essere monoseme, ottenuto dall'estrazione mediante pressione meccanica dei semi di arachidi, sesamo, girasole e mais.

deve essere di provenienza nazionale prodotto da semi di provenienza nazionale o comunitaria.

ACETO

L'aceto di vino rosso o bianco deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica 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.

AROMI E SPEZIE

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti; naturali, vegetali essiccati.

Il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non devono presentare odore, colore e sapore anomali.

Le tipologie richieste:

- in polvere: origano, maggiorana, timo;
- intere: noce moscata.

ZAFFERANO

Deve essere ricavato dalla essiccazione e dalla macinazione degli stimmi del "Crocus sativus L" pianta che viene coltivata nell'Europa centrale e meridionale. Deve essere in polvere confezionato in involucri sigillati, recanti, oltre all'indicazione di denominazione di zafferano, quella del peso netto e del nome e della sede della ditta preparatrice.

SALE FINO E SALE GROSSO marino iodato

E' richiesto il sale marino di provenienza nazionale da cucina iodato ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini sotterranei oppure dalle salamoie naturali. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

POMODORI PELATI – POMODORO A PEZZETTI

I pomodori pelati devono essere ottenuti direttamente da pomodori selezionati delle varietà locali o nazionali, con esclusione delle varietà ibride e transgeniche, lavorati e confezionati in Italia.

Devono essere ricavati direttamente del frutto fresco, maturo, sano, ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, che non abbia subito manipolazioni prima del confezionamento che non siano la scottatura e la pelatura.

Devono essere stati prodotti nella stessa annata o al massimo nella annata precedente rispetto a quella della consegna.

I pomodori pelati devono essere immersi in liquido di governo. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso lordo (comprensivo del liquido) indicato sulla confezione. Il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

I pomodori pelati devono essere consegnati in barattoli in banda stagnata, con chiusura ermetica. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni.

Le confezioni, da 3 o 5 kg., non devono presentare ammaccature, bombature, punti di ruggine esterni e di corrosione interni.

Non deve avere la presenza di conservanti o aromatizzanti artificiali.

Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Il prodotto deve essere di provenienza nazionale.

PESTO ALLA GENOVESE

Prodotto di buona tecnologia, con la seguente composizione indicativa: basilico, pecorino, grana padano o parmigiano, pinoli, sale, olio di oliva, aglio.

Si richiede un prodotto privo di conservanti ed additivi in genere.

MAIS A VAPORE

I vegetali devono risultare maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve e insetti, privi di difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore; inoltre il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Gli scarti in meno sul peso netto, rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1% , per confezioni di peso tra 1 e 5 Kg.

Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Il prodotto può essere consegnato in barattoli in banda stagnata, con chiusura ermetica, oppure in confezioni tetrapack o vetro. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni.

OLIVE IN SALAMOIA

Il prodotto deve essere ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie.

Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Il prodotto può essere consegnato in barattoli in banda stagnata, con chiusura ermetica, oppure in confezioni tetrapack o vetro. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni.

Le tipologie richieste:

- verdi e nere a rondelle

PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA

I tranci di tonno devono essere di prima scelta, forniti in confezioni originali con il marchio del produttore, provenire da stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti CEE e conservati solo in olio di oliva.

Il trancio deve risultare intero con colorazione uniforme ed esente da ossidazioni o da decolorazioni e rosa nel suo interno con consistenza uniforme e compatta.

L'etichettatura e la presentazione dovranno essere ai sensi del D. Leg. 109/92.

I contenitori in banda stagna dovranno essere internamente verniciati, non dovranno essere schiacciati, arrugginiti, non dovranno presentare macchie o colorazioni o altro difetto, sia all'interno che all'esterno. Si richiedono confezioni monoporzione e pluriporzione.

CONFETTURE EXTRA DI FRUTTA

Il prodotto deve provenire da colture nazionali o comunitarie.

Devono possedere i requisiti previsti dalla legge D.P.R. n° 401/82 presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.

L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Si richiedono confezioni monoporzione da 25 gr e confezioni da 400 gr. Vari gusti: fragola, ciliegia, pesca, albicocca, prugne, ecc.

ZUCCHERO (provenienti dal mercato *Equo&Solidale*)

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore.

Deve essere raffinato e semolato, non sofisticato con glucosio, saccarina o altre sostanze organiche o minerali; deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce, con assenza di sapori estranei e impurità.

Si richiede inoltre ZUCCHERO impalpabile vanigliato in confezioni da 1 kg.

MIELE

Il prodotto deve rispondere ai requisiti di legge n.753/82 e aggiornamenti. Un miele di produzione esclusivamente ITALIANA. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, o parassiti, covate o granelli di sabbia. Deve essere un miele vergine ossia non sottoposto a trattamenti termici e possiede le caratteristiche stabilite dalla legge.

Si richiedono confezioni monoporzione da 25 gr e confezioni da 500 gr.

DESSERT PRONTI UHT

Deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT, la consistenza deve essere omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido e occhiature. Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

-budino ai gusti: cioccolato, vaniglia
-budino di soia ai gusti: cioccolato
Si richiedono confezioni monoporzione.

CIOCCOLATO BARRETTA (prodotto EQUO SOLIDALE)

Deve essere privo di parassiti e corpi estranei, non deve presentare odore, sapore o colore anomali *elo* sgradevoli.

Tipologie richieste:

-confezione barretta di cioccolato al latte o fondente da g 20 circa; -

LIEVITO DI BIRRA- LIEVITO PER DOLCI

Si richiede la fornitura di :

- *lievito di birra fresco* in cubetti da 25gr e *secco* in bustine,
- *lievito per dolci*, in bustine in bustine monodose.

SUCCHI DI FRUTTA

Il prodotto deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo, non deve presentare odore, colore e sapore anomali. Il quantitativo di polpa di frutta deve essere superiore al 40% . Il prodotto deve essere senza zucchero.

I gusti richiesti saranno: Pera, mela, pesca, albicocca.

POLPA DI FRUTTA

Il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

I gusti richiesti saranno: banana -mela -pera

Si richiedono confezioni monoporzione da 100 gr.

PRODOTTI DIETETICI “ SPECIALI ”

ALIMENTI SPECIALI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

Sono dietetici quei prodotti ai quali, o per processi di lavorazione o per addizione di particolari sostanze, sono state conferite particolari e definite proprietà dietetiche ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Questi alimenti devono corrispondere alle norme prescritte in materia anche per quanto riguarda le caratteristiche dei recipienti e degli involucri, al fine di garantirne la buona conservazione e il mantenimento delle loro qualità dietetico-nutrizionali.

Le materie prime o semilavorate e le sostanze destinate alla preparazione degli alimenti per la prima infanzia, devono comunque essere idonee agli usi alimentari, genuine e salubri. I prodotti richiesti devono essere lavorati in stabilimenti nazionali.

La etichetta deve riportare:

- a) la denominazione di vendita seguita dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali specifiche e alla loro destinazione;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) gli elementi particolari della composizione o il processo di fabbricazione;
- d) il quantitativo netto;
- e) il tenore di carboidrati, proteine, grassi per 100 grammi di prodotto;
- f) l'indicazione delle Kcal per 100 grammi di prodotto;

- g) il termine minimo di conservazione;
- h) le modalità di conservazione e di utilizzo;
- i) le istruzioni per l'uso;
- j) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore;
- k) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita sul territorio nazionale;
- l) il luogo di origine o di provenienza del prodotto.