

Schede merceologiche e caratteristiche degli alimenti

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle **"Caratteristiche degli alimenti relative alle Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari di seguito riportate"**, ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti.

In particolare, è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

L'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dalla legge finanziaria n° 488 del 23/12/99, richiede l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta (DOP, IGP) certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE n. 2092/91, del Consiglio del 14 luglio 1992 e Regolamento (CE) n. 1804/1999. Regolamento CEE n° 2081/92 come modificato dal Reg. CEE 535/97. Legge n.526 del 21/12/99, all'art. 10, comma 7).

Tutti i generi alimentari forniti devono possedere le caratteristiche merceologiche indicate nell'apposito allegato.

L'aggiudicatario si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge e delle norme tecniche indicate nel Capitolato e relativi allegati, in merito a:

- presenza di residui di pesticidi
- presenza di contaminanti
- parametri microbiologici.

La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. In particolare l'Amministrazione è autorizzata a controllare la qualità della merce, nonché il riscontro della quantità ordinata, le modalità di conduzione del servizio, il rispetto dei tempi e dei modi delle opere commissionate, l'igiene dei locali.

L'Amministrazione si riserva inoltre il diritto di effettuare audit presso i fornitori di materie prime al fine di verificare la rispondenza della merce agli standard di qualità stabiliti dal Capitolato. A tal fine l'aggiudicatario dovrà fornire all'Amministrazione l'elenco dei propri fornitori di materie prime ed è tenuto ad informare puntualmente la stessa di ogni eventuale variazione successiva.

Le suddette attività di audit e controllo saranno a carico dell'Amministrazione e verranno effettuate da personale interno qualificato e/o da professionisti iscritti all'albo dei tecnologi alimentari, agronomi, veterinari o biologi, e/o da aziende di consulenza accreditate.

Tutti i prodotti di tipologia biologica devono arrivare nel centro cottura in confezioni che devono essere munite di etichette che attestino la certificazione di Prodotto Biologico fornita da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 15 del Regolamento C.E.E. n. 2091/91. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda

produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo e la dicitura "da agricoltura biologica".
Tutti i prodotti di tipologia biologica devono essere provenienti da coltivazioni e allevamenti italiani.

I prodotti specificatamente richiesti di tipologia biologica sono:

- **Frutta e Verdura**
- **Legumi**
- **pomodori trasformati – pelati (non polpa)**
- **uova**
- **carni avicole**

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni debitamente documentate e indipendenti dalla volontà delle Ditte, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'Impresa Appaltatrice ha l'obbligo tassativo di comunicare preventivamente a mezzo P.E.C. al Comune l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

In tal caso il prezzo pasto sarà decurtato del 20% sul prezzo pasto ottenuto a seguito di gara. Nel caso in cui dovesse essere riscontrata la mancata somministrazione di prodotti di cui all'art. 59 della legge 488/99, in assenza della prevista comunicazione preventiva dell'I.A., si farà luogo all'applicazione delle penalità previste nel Capitolato.

Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

I prodotti di cui all'art. 59 della legge 488/99 devono essere conformi alle direttive CE citate nel presente capitolato.

TABELLA MERCEOLOGICA

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Di seguito vengono descritte in dettaglio le caratteristiche degli alimenti, compresi gli alimenti biologici citati nel paragrafo precedente.

FARINA

E' denominata farina di grano tenero o semplicemente farina il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione.

- Farina tipo "0" - "1" per confezionamento pane.

- Farina tipo "00" per confezionamento dolci.

PANE

Si richiede "pane comune" prodotto esclusivamente con farina tipo 0, acqua, lievito e sale, come previsto dalla legge 04/07/1967 n. 580 all'art. 14 e seguenti e successive modificazioni ed integrazioni.

E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

La fornitura deve essere giornaliera in sacchetti di carta ed in recipienti idonei ed adeguatamente chiusi per il trasporto di alimenti e con mezzi adibiti solo al trasporto di prodotti da forno e pasta fresca, come previsto da D.M. 21/03/1973, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia ed igiene del caso.

PANE GRATTATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito e assoggettato alla disciplina della legge del 4 luglio 1967 n° 580. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 109 del 27 gennaio 1992.

ORZO

L'orzo può essere utilizzato nella preparazione di minestre in alternativa al riso o alla pasta.

MAIS

E' escluso l'uso del mais in qualsiasi composizione alimentare (prodotto a rischio transgenico).

PIZZA E PRODOTTI DA FORNO

Avranno le stesse caratteristiche del pane.

PASTA

E' denominata "pasta di semola di grano duro" quella ottenuta da trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati "esclusivamente" con semola di grano duro ed acqua.

La pasta utilizzata per la refezione deve risultare prodotta da un impasto totalmente privo di farine scadenti o avariate e di sostanze coloranti gialle che imitano il colore della pasta di semola. La pasta deve essere conforme alle norme stabilite dalle leggi e possedere cioè le caratteristiche per 100 parti di sostanza secca:

- umidità max 12,50%;
- ceneri min. 0,70% - max 0,90%;
- cellulosa min. 0,20% - max 0,45%;
- sostanze azotate: contenuto minimo 10,50%;
- acidità max 4 gradi.

PASTE RIPIENE

I sottoindicati prodotti dovranno essere confezionati con pasta fresca all'uovo conforme a tutti i requisiti richiesti dalla Legge 4/7/1967 n. 580 e dal D.M. 27/9/1967. Dovranno essere utilizzate esclusivamente uova fresche. La pasta dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica.

Ravioli di pasta fresca all'uovo; con ripieno composto del 60% di ricotta e del 40% di spinaci freschi.

Tortellini di pasta fresca all'uovo; dovranno essere composti da carne suine, pollame, formaggio grana, pane grattato, con esclusione di frattaglie, spolpo di testa, mammelle.

Tutti i prodotti devono essere confezionati in contenitori pratici ed igienici e i contenitori devono essere fabbricati con materiali riconosciuti idonei dalle leggi vigenti per il contenimento di prodotti alimentari.

Riporteranno il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare fra quelli previsti nel presente capitolato), la data di produzione e di scadenza.

Le paste risulteranno prive di infestanti e microbiologicamente non contaminate.

RISO

Il riso dovrà essere delle qualità PARBOILED o ARBORIO di fresca lavorazione, ben secco, immune da parassiti e con umidità non superiore al 14-15%, privo di polveri minerali (grasso o caolino) o oli di semi, vaselina o glucosio oleato o additivi coloranti.

Non deve avere odore di muffa, né altri odori estranei, grani striati di rosso o rotti o ambrati oltre i limiti stabiliti dalla legge; corpi estranei o altre impurità. Il riso non deve deformarsi a una cottura di non meno 15/20 minuti.

PROSCIUTTO CRUDO

Il prosciutto deve essere confezionato sottovuoto, disossato, di "Parma", secondo quanto stabilito dalla legge 4/7/1970 n. 506 e successive modifiche e relativi regolamenti di esecuzione, nonché al Decreto del Ministero dell'Industria, Commercio ed Artigianato 23/8/1994.

Non dovrà essere usato prosciutto preaffettato confezionato sottovuoto.

PROSCIUTTO COTTO o ARROSTO

deve essere, "Prosciutto cotto di alta qualità", così come definito dall'art. 9 del Decreto 21.09.2005 (G.U. n. 231 del 04.10.2005) del Ministero delle Attività Produttive. Deve essere senza polifosfati, non ricomposto di peso compreso fra i kg. 6-8, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle), rammollimenti e sacche di gelatina; dovrà avere carne di colore rosa chiaro, e compatta. Il grasso di copertura non sarà eccessivo, sarà bianco, sodo e ben refilato, non presenterà parti ingiallite, o con odore e sapore rancido; assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi, di fabbricazione; essere confezionato con carni di buona qualità, di sapore gradevole e soltanto provenienti da cosce. All'interno dell'involucro non dovrà esserci liquido percolato. La superficie esterna non presenterà patinosità superficiale, né odore sgradevole.

Deve provenire da stabilimenti nazionali in possesso del numero di riconoscimento C.E.E.

CARNI

Le carni non devono contenere estrogeni (legge 3/2/1961 n°4) - antibiotici (pollame), residui di pesticidi, che vengono talora usati nell'alimentazione degli animali domestici, ma sono dannosi al nostro organismo.

Le carni oggetto della presente fornitura dovranno provenire da animali di origine nazionale documentata e certificata da macelli e laboratori di sezionamento in possesso di numero di riconoscimento C.E.E. o da quelli "a capacità limitata".

CARNI BOVINE

La carne bovina deve essere fornita fresca (non congelata né scongelata) ricavata da quarti posteriori e selle di vitellone, intendendosi come tale il bovino, maschio o femmina, di categoria "Z" (età dagli 8 ai 12 mesi) e come tali etichettate in conformità al D.M. 8 Agosto 2008 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, del seguente taglio: fesa, sottofesa e noce di vitellone di 1° taglio quarto posteriore. Il macellaio, al momento della fornitura, deve indicare il taglio e fornire la documentazione richiesta nel presente allegato.

Le carni devono essere della migliore qualità, presentare buono aspetto, ottimo stato di conservazione e buona condizione di frollatura, scevra di indizi che denotino una frollatura eccessiva e una qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. Non dovranno presentare imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti, i grassi di copertura non dovranno essere flaccidi, le superfici interne (cavo pelvico e cavo peritoneale) non dovranno presentare patine oppure untuosità che conferiscano aspetto di carni vecchie.

Dev'essere conforme a tutti i requisiti previsti dalle vigenti normative, compresa la legge n. 4/61 sul divieto di somministrazione di estrogeni agli animali le cui carni siano destinate all'alimentazione.

Per nessun tipo di preparazione dovrà essere utilizzata carne pre-tagliata, anche se confezionata sotto vuoto. È ammessa una deroga solo nel caso di acquisto giornaliero da rivenditori al dettaglio con sede nel Comune, nel qual caso si può derogare anche all'obbligo del confezionamento sottovuoto.

Le carni consigliate fornite dovranno pervenire dai tagli anatomici: fesa, sottofesa e noce di vitellone per bistecche, cotolette; noce, muscoli di spalla, girello per spezzatino, arrosto; girello, per bistecche alla pizzaiola.

I pezzi da utilizzare per la carne macinata dovranno provenire dal quarto posteriore e arriveranno interi, dovendo essere macinati sul posto non prima di 24 ore dal consumo.

Le carni di bovino adulto devono provenire da animali macellati da non meno di 5 giorni, il disosso, la lavorazione ed il confezionamento dovranno essere effettuati entro 8 giorni dalla data di macellazione.

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

La documentazione relativa all'idoneità del macello e del laboratorio di sezionamento rilasciata dal Ministero della Sanità sulla base delle direttive CEE n. 64/433 recepita dalla legge n. 1073/1971 e dell'idoneità igienico sanitaria degli altri prodotti oggetto del presente appalto potrà essere richiesta in ogni momento da parte dell'amministrazione.

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

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto in sacchetti di materiale plastico per alimenti, trasparente. I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili della mensa a secondo delle necessità.

Le confezioni di carne devono riportare l'etichettatura, al fine della rintracciabilità delle carni, come previsto dal regolamento CEE n. 1760/2000.

L'etichetta dovrà riportare almeno le seguenti informazioni:

- numero di codice identificativo del singolo capo bovino che deve essere con sigla di identificazione: **IT**.....
- denominazione del taglio anatomico
- categoria dell'animale
- tipo genetico
- età dell'animale
- il Paese di nascita, quello di ingrasso e di macellazione
- denominazione dell'allevatore
- il numero di identificazione del singolo animale da cui provengono le carni

I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura, devono essere i seguenti:

Carica mesofili aerobi totali: inferiore a 106 UFC/g

Coliformi totali: inferiore a 2 x 10² UFC/g
Streptococcus faecalis: inferiore a 10³ UFC/g
Staphylococcus aureus: assente/25 g
Salmonella: assente/25 g
Listeria monocytogenes: assente/25 g

Saranno respinte all'origine le carni confezionate sottovuoto quando all'interno della confezione l'eventuale liquido di sgocciolamento di colore rosa superi il 3% del peso netto del prodotto.

Saranno respinte le carni confezionate sottovuoto quando presentino corpi estranei o quando il liquido di sgocciolamento (bag drip) sia molto abbondante e si presenti di colore bruno o di colore nero - verdastro con odore acre pungente della carne. Saranno respinte inoltre le carni con estesi imbrattamenti sull'imballaggio secondario o lacerazioni degli imballaggi primari.

Saranno respinte le confezioni sottovuoto in cui si evidenzia presenza di aria per perdita del vuoto (lacerazioni dell'imballaggio primario o errata saldatura dello stesso).

POLLO E TACCHINO (BIOLOGICO o PROVENIENTI DA ALLEVAMENTI A TERRA)

Nel caso in cui le suddette carni non fossero disponibili sul mercato, per situazioni debitamente documentate e indipendenti dalla volontà delle Ditta, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali, purché provenienti da animali allevati e macellati in ITALIA.

I prodotti, freschi e di classe A, devono provenire esclusivamente da "allevamenti all'aperto", ben attrezzati ed autorizzati, nei quali vengano osservate scrupolosamente le prove igieniche previste per un sano allevamento. I polli devono essere nutriti con buoni mangimi e allevati per un periodo necessario ad ottenere polli maturi, che hanno raggiunto cioè un giusto rapporto tra scheletro e carne. Devono essere di peso non inferiore a gr. 1000/1100. La macellazione deve essere recente e precisamente non superiore a 5 gg. e non inferiore a 12 ore.

Alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera, i polli devono essere esenti da fratture, edemi, ematomi; il dissanguamento deve essere completo.

Le cosce di pollo tipo "Germania" (fusello e sottocoscia) devono essere ben pulite e prive di pelle. I petti di pollo devono essere perfettamente puliti, privi di forcilla, di sterno e di parti cartilaginee. La fesa di tacchino deve essere ricavata esclusivamente dal petto di tacchino maschio di prima scelta.

Le carni oggetto della presente fornitura dovranno provenire da animali di origine nazionale documentata e certificata da macelli e laboratori di sezionamento in possesso di numero di riconoscimento C.E.E..

CARNE DI SUINO

Le carni oggetto della presente fornitura dovranno provenire da animali di origine nazionale. Le carni dovranno essere di colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento, consistenti e non trasudanti liquidi. Devono essere né congelate, né scongelate, prive di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. Dovranno essere ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario e portare chiaro e visibile il timbro dell'effettuata visita sanitaria, e conformi alle prescrizioni di cui alla Legge 19/4/1994 n. 286.

Le carni suine dovranno corrispondere alle caratteristiche qualitative sopra indicate e dovranno essere accompagnate da fotocopia del documento commerciale-sanitario di origine.

Saranno sempre escluse e rifiutate le carni di qualità inferiore o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito a perizia sanitaria o ad analisi batteriologica, avariate, alterate.

Le carni dovranno essere di recente macellazione, in ottimo stato di conservazione e prive di qualunque odore sgradevole, con tutti i requisiti sopraindicati.

Le carni dovranno essere accompagnate da fotocopia del documento commerciale di origine da cui si evinca che sono state macellate in un macello italiano (CEE o a capacità limitata) e da fotocopia del Mod. 4 che accompagna i suini vivi al macello da cui si evinca che gli animali sono nati ed allevati in ITALIA.

Tutti i tipi di carne devono essere trasportati in una borsa termica alimentare al fine di mantenere inalterata la temperatura del prodotto.

PRODOTTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati dovranno essere conformi a quanto stabilito dal D.L. 27/1/92 n. 110. Le confezioni dovranno riportare le seguenti indicazioni.

- la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;

- c. le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
- d. l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso;
- e. l'indicazione del lotto.

In particolare si ricorda che i prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dal citato Decreto e con data di produzione di facile lettura.

Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo. I prodotti saranno consegnati con automezzi igienicamente idonei che ne garantiscano il trasporto allo stato fisico di congelamento con una temperatura non inferiore a - 18° C. Non saranno accettate confezioni rotte. In tutte le confezioni di prodotti conferiti, dovrà essere indicato il mese e l'anno di produzione e di confezionamento e il termine consigliato per il consumo. I prodotti surgelati, la cui scadenza non deve superare i mesi 18 dalla data di produzione e di confezionamento dovranno avere almeno 6 mesi di validità conservativa dalla data di scadenza.

I pesi indicati in tabella sono da intendere a scongelazione avvenuta, pronti per la cottura.

PESCE SURGELATO

(filetti di sogliola, bastoncini di pesce, filetti di merluzzo, filetti di platessa).

I filetti di merluzzo e i filetti di nasello "surgelati" (definiti commercialmente "cuori", "fiori", "filettini" ecc. - comunque ricavati dalla parte centrale dei filetti), dovranno essere di pezzatura di gr. 100 circa ciascuno, non frammentati, senza pelle e deliscati, contenuti in confezioni fino a kg. 5 con l'etichetta riportante le indicazioni di cui all'art. 8 del Decreto Legislativo 27/1/1992 n. 110. La glassatura non deve essere superiore al 5% del peso totale lordo.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione e impedirne la disidratazione.

La qualità del pesce deve essere sempre la prima così come è definita dalla scienza veterinaria. Saranno perciò rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla prima o che comunque risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezione veterinaria e/o controlli di laboratorio, alterati nelle loro caratteristiche organolettiche, non appartenenti alle specie ittiche richieste o non idonei dal punto di vista igienico sanitario.

In particolare, il pesce, a decongelazione avvenuta e/o prova di cottura non deve presentare caratteri organolettici alterati (colore, odore, sapore, consistenza), ma corrispondere ad un prodotto surgelato con buona tecnica industriale.

Per le caratteristiche del pesce "surgelato", le modalità di immagazzinaggio, conservazione e di trasporto dovranno essere osservate tutte le disposizioni del richiamato Decreto Legislativo n. 110 del 27/1/1992.

A richiesta del Comune la ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati sanitari, che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

LATTICINI E FORMAGGI

Tutte le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto e quelle richieste dal D.Lgs. n.109 del 27/01/92. Devono provenire da stabilimenti nazionali in possesso del numero di riconoscimento C.E.E..

Sono esclusi i formaggi non corrispondenti per natura, sostanze e qualità alle loro denominazioni o in cattivo stato di conservazione.

Non devono avere la crosta formata artificialmente o essere stati trattati con coloranti o con sostanze estranee al latte (farina, fecola, patate) e presentare muffe.

Le caratteristiche qualitative di conservazione e distribuzione saranno quelle prescritte dalle vigenti norme di legge in materia senza conservanti, né coloranti.

Parmigiano Reggiano - Il formaggio da fornire dovrà essere PARMIGIANO-REGGIANO, conforme a quanto previsto dal D.P.R. 30.10.1955 n. 1269 e successive modifiche e/o integrazioni e dal Regolamento del Consorzio Parmigiano-Reggiano. Il formaggio deve avere 24

mesi di stagionatura, essere di prima scelta, avere ottimo sapore e profumo, con contenuto minimo di materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 32%.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato può essere fornito in confezioni da massimo gr. 250; dovrà essere conforme a quanto previsto dalla legislazione sopra richiamata, per il confezionamento si fa riferimento al D.P.R. 22/9/1981. In particolare le confezioni dovranno recare ben visibile il nome dell'impresa produttrice, composizione, ingredienti e data di scadenza del prodotto.

Formaggi molli - I formaggi da somministrare dovranno essere prodotti e confezionati in osservanza delle norme di cui al R.D.L. 15/10/1925 n. 2033 e successive modificazioni, e per il contenuto di materia grassa come da R.D.L. n. 1177 del 15/7/1938 e successive modifiche.

Dovranno essere tutti di prima scelta e non potranno essere forniti se in stato di eccessiva maturazione, bacati o invasi da acari, colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi o nocivi per qualsiasi altra causa, dovranno essere avvolti in carta od altri materiali e contenitori che corrispondano ai requisiti richiesti dalla normativa vigente e comunque atti a preservare i prodotti da inquinamento con sostanze esterne e con l'ambiente. Non presenteranno alterazioni esterne o interne.

Il trasporto avverrà con mezzi idonei ed i prodotti freschi saranno mantenuti a temperatura tra 0° e 4°.

I tipi di formaggio da somministrare saranno i seguenti:

FORMAGGIO FRESCO A PASTA NON FILANTE (TIPO CASATELLA) – CRESCENZA - STRACCHINO:

- senza conservanti
- di sapore dolce, esente da sapori amari o piccanti
- la confezione non dovrà contenere siero
- deve essere fornito in confezioni originali

MOZZARELLA:

- senza conservanti
- prodotto a partire da solo latte vaccino fresco e pastorizzato, senza conservanti, forniti in confezioni con peso netto sgocciolato non superiore a gr. 500.

CACIOTTA:

- ottenuta da latte vaccino intero
- stagionatura minima 20 giorni

CACIOCAVALLO SILANO O D.O.P., con le caratteristiche proprie del disciplinare di produzione, marchiato a fuoco, trattandosi dell'unico formaggio D.O.P. prodotto da latte proveniente da allevamenti anche del Vallo di Diano;

E' vietato utilizzare formaggini o altro formaggio spalmabile.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI (BIOLOGICI E DI PROVENIENZA ITALIANA)

La frutta e la verdura devono provenire da coltivazioni biologiche che si attengono scrupolosamente alle disposizioni del Regolamento C.E.E. n. 2092 del 24/6/1991 (recepito dalla legislazione italiana con D.M. 25/2/92 n. 338/R e successive modifiche).

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

- a. abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- b. siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura.

In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- essere di buona qualità, sana, pulita, intera, turgida, non bagnata né trasudante acqua di condensazione dovuta all'improvviso salto termico, esente da attacchi parassitari, di colorazione e maturazione non artificiale ed aver raggiunto il grado di maturazione che la rende idonea al pronto consumo;
- non deve presentare ammaccature, abrasioni, alterazioni e tracce di incipiente putrefazione dovuta ad eccessiva conservazione.

VERDURA FRESCA

Le verdure lesse dovranno essere cotte al vapore.

Gli ortaggi dovranno:

- a. presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;
- b. essere di recente raccolta;
- c. essere a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale
- d. essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- e. in relazione alle specie e alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zona di provenienza;
- f. essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda delle specie e cultivar, privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- g. essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, ecc.);
- h. non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- i. gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

In particolare:

Patate (patate comuni e patate novelle): devono essere di morfologia uniforme, con pezzatura non inferiore a mm. 45 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale o estera. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso del prodotto novello. Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Carote: devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco. Devono essere somministrate carote novelle prevalentemente di provenienza Liguria, Sicilia, Lazio, Veneto, Toscana.

Cipolle: i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti. Il calibro è fissato da mm. 40 a mm. 30.

Pomodori da insalata: devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

Zucchine: devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200. Le zucchine da utilizzare per il contorno dovranno essere del tipo "verde chiaro, con fiore" provenienza locale.

Ortaggi a foglia: devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Coste, erbe, prezzemolo e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con caratteristiche generali di cui sopra.

Insalata (varietà: indivia riccia, indivia scarola, radicchio rosso di Chioggia o Verona, lattuga a cappuccio). Oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, si precisa che le insalate riccia e scarola devono essere sufficientemente sbiancate e mondate di foglie verdi. Le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CEE.

VERDURE SURGELATE - I prodotti dovranno essere biologici, di prima qualità – extra – Cat. I corrispondenti ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Non devono essere stati sottoposti a trattamenti con antibiotici o antisettici.

Le verdure devono essere di giusta maturazione, sane brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e terrosità, accuratamente pulite, mondate, tagliate. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono essere 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 devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile, al trattamento termico di congelazione rapida e al confezionamento.

I prodotti non presenteranno scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito. I fagiolini ed i piselli dovranno essere del tipo finissimi.

LEGUMI

Biologici e di provenienza italiana. Sono da preferirsi i legumi freschi, secchi o surgelati: fagiolini, piselli extrafini, ceci, fave, lenticchie, fagioli.

II legumi secchi devono essere:

- puliti
- di pezzatura omogenea
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.)
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- uniformemente essiccati (l'umidità non deve superare il 13%)

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

FRUTTA FRESCA

Per la "frutta di stagione" prevista nel menù deve essere garantita l'alternanza di almeno 4 tipi diversi di frutta durante la settimana. Nel caso non fosse possibile, per giustificati motivi, garantire tale alternanza, possono essere usati succhi di frutta biologici.

La frutta fresca e gli agrumi devono essere di "prima" categoria, di selezione accurata, esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare devono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- b) avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- c) possedere la calibratura e grammatura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara e di peso netto;
- d) essere omogenei e uniformi, e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- e) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;

In particolare:

Mele (varietà Golden e Stark) devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Sono escluse mele con polpa farinosa. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/180, devono essere fornite mele di provenienza Trentino Alto Adige.

Pere (varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference): devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura.

Arance (varietà Navel, Tarocco, Moro): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura, le arance devono essere di provenienza nazionale e saranno ordinate nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà. Contenuto minimo di succo 30/35%.

Pesche (varietà a pasta gialla, pasta bianca e nettarina): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate dalla voce "Mele" ed essere di grammatura non inferiore a gr. 120, le pesche

devono provenire dalle zone di produzione del Veneto, dell'Emilia Romagna ,della Puglia e della Toscana.

Uva (varietà Regina e Italia - produzione Puglia e Sicilia): deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla coltivazione; rimondati; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marciscenti e passerinate.

Banane devono essere di "*prima qualità*" e di marche a rilievo nazionale. Le banane devono essere distribuite intere, pulite, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolte con cura e buon grado di maturazione.

Kiwi devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/90. Questo prodotto potrà essere richiesto anche nel periodo febbraio/maggio.

Mandarini - Mandaranci: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/80. Contenuto minimo in succo 33/40%.

Albicocca: (produzione prevalente dell'Emilia Romagna): devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 40/70.

Ciliege: oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da bruciature, lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm. 15 per i frutti delle varietà precoci e di mm. 17 per quelli delle altre varietà. Produzione Veneto, Emilia Romagna e Toscana.

Susine - Prugne: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". Il peduncolo può essere danneggiato o mancante purchè non risultino possibilità di alterazione del frutto. La grammatura deve essere composta nei limiti di gr. 50/70 produzione Emilia Romagna e Toscana.

La frutta, qualora superi la grammatura procapite (gr. 180) deve essere comunque garantita in un frutto a persona.

Prima di essere servita, tutta la frutta, ad eccezione degli agrumi e delle banane, deve essere sottoposta ad accurato lavaggio, compresi i limoni che accompagnano il fritto.

Tutte le derrate dovranno avere i requisiti qualitativi minimi e le tolleranze massime previsti dalle vigenti disposizioni, nonché dai regolamenti CEE riguardanti le norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli.

Gli imballaggi dovranno rispettare tutte le norme vigenti in materia ed in particolare la legge n. 441 del 5/8/1981 e la n. 211 del 5/6/1984 e relativi decreti attuativi.

SUCCHI DI FRUTTA - I succhi di frutta devono essere biologici ed ottenuti con purea di frutta (min. 40-50%) di recente produzione. I succhi di frutta nei gusti mela, pera, pesca e albicocca, devono essere privi di sostanze guaste, non devono contenere anticrittogamici o pesticidi oltre i limiti di legge, nè dolcificanti artificiali, aromi di sintesi, sostanze acide, coloranti dannosi e puntini neri che rivelerebbero l'utilizzo di frutta guasta. I succhi di frutta devono essere confezionati in bottiglie di vetro da 120-150 grammi o confezioni di cc. 200 in tetrabrik, contenenti non meno del 40-50% di purea di frutta.

ALTRI PRODOTTI

SALE - Il sale impiegato in cucina è costituito principalmente da cloruro di sodio e deve essere preferibilmente SALE MARINO INTEGRALE perché contiene anche piccole dosi di altri sali minerali utili all'organismo umano. A richiesta dovrà essere fornito SALE DA CUCINA IODURATO GROSSO e FINO secondo il D.M. 01/08/1990 n° 255, il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

BURRO – Il burro usato per i condimenti deve essere centrifugato di prima qualità con grasso inferiore all'82%.

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE - L'olio deve essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e non aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Deve essere limpido, fresco, privo di impurità avere sapore gradevole e aromatico, colore caratteristico secondo la provenienza e deve essere assolutamente privo di sostanze estranee. Il grado di acidità non deve superare l'1% in peso espresso come acido oleico, dovrà quindi rispondere a tutte le caratteristiche fissate dai regolamenti esistenti in materia. **Deve essere al 100% di olive italiane.**

OLIO DI SEMI GIRASOLE - L'olio deve contenere il 52-66% e più di acido linoleico ed il 25-42% di acido oleico; tracce di linoleico. Acidi grassi saturi dal 5-13%. L'olio grezzo è colorato da giallo chiaro a giallo rossastro; acidità commerciale dei semi importati 2%; dei semi nazionali dal 2% al 6%. Sapore e odore gradevoli non molto pronunciati.

POMODORI PELATI (BIOLOGICI) - I frutti devono essere maturi al punto giusto, di produzione annuale, devono essere interi, sani e privi di pelle e peduncoli.

I frutti devono essere confezionati in latte di banda stagnata e immersi nel liquido di conservazione, di odore e sapore caratteristici, assolutamente privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici e coloranti artificiali.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. Le sostanze usate per la costituzione debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/8/82. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

TONNO ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - Deve essere del tipo YELLOW FINN di prima scelta, conforme alla vigente normativa di legge in materia. Il prodotto fornito deve essere di produzione nazionale od estera, tagliato a trance e confezionato in latte di banda stagnata con apertura a strappo.

UOVA FRESCHE (BIOLOGICHE) - Per le UOVA al posto di quelle biologiche potranno essere usate quelle provenienti DA ALLEVAMENTI ALL'APERTO. Le uova devono contenere la data di deposizione dalla quale si evince che è uovo extra e deve essere consumato entro 9 giorni dalla deposizione;

PRODOTTI DOLCIARI

I prodotti devono essere confezionati a norma di legge e fermi i principi igienico-sanitari generali che richiedono un impiego di materie prime sane e igieniche, privi di sostanze nocive o edulcoranti diversi dal saccarosio e dagli altri zuccheri.

=====

Gli alimenti che compongono i pasti devono essere completi di spezie, condimenti e quanto altro occorre per rendere graditi i cibi.

Anche la presentazione dei cibi dovrà essere curata in modo che siano resi più appetibili per i bambini.

SCHEDA POSATE, STOVIGLIE E BICCHIERI MONOUSO da utilizzare per il Servizio Mensa Scolastica

**Le stoviglie, le posate ed i bicchieri monouso da utilizzare per il servizio mensa scolastica devono essere realizzate con materiali biodegradabili al 100%, certificati ISO 14855, e che si decompongono nel corso del processo di compostaggio e, pertanto, sono definiti compostabili. Inoltre, devono risultare compatibili con un processo di compostaggio, cioè non devono rilasciare sostanze pericolose e non devono alterare la qualità del compost prodotto.
E' escluso l'utilizzo di posate in legno.**