

ALLEGATO 1

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE PRINCIPALI MATERIE PRIME

Tutti i prodotti utilizzati per la produzione dei pasti scolastici devono rispettare tutte le normative previste in materia igienico-sanitaria e di sicurezza dalla più aggiornata legislazione vigente.

I prodotti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazioni e quanto dispone il Regolamento CE n. 641/2004 (recante norme attuative del Regolamento CE n. 1829/2003) e Regolamento CE n. 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme Regolamento UE n. 1169/2011 ed in generale a tutta la normativa vigente in materia o che entrerà in vigore durante il periodo della concessione.

Si intende per etichettatura l'insieme delle indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, immagini o simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente nell'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo.

Per prodotto alimentare in imballaggio preconfezionato si intende l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore finale, costituito da un prodotto alimentare avvolto in tale imballaggio in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.

È vietata la consegna dei prodotti alimentari che non riportino in lingua italiana le indicazioni dell'etichettatura.

Si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, al momento della consegna, abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o di scadenza.

PRINCIPALI GENERI ALIMENTARI

CARNE

Carne bovina

La carne deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CE e devono essere alimentati rigorosamente con prodotti vegetali naturali e priva di grassi animali aggiunti.

L'etichettatura deve contenere:

- il peso, il taglio anatomico, lo stato fisico, il nome o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- il Paese di nascita, il paese d'ingrasso, paese numero di approvazione dell'impianto di macellazione, paese e numero di approvazione del laboratorio disezionamento, codice di tracciabilità che permette di identificare l'animale o il gruppo di animali da cui proviene il taglio di origine;
- la categoria e la classe di qualità ed un numero indicante il tenore di grasso.

La carne:

- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere stata prodotta, macellata e sezionata nel rispetto delle L. 19.1.2001 n.3 ed O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C con tolleranza max + 7°C a cuore del prodotto;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lgs.04.08.99 n. 336), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal Regolamento CEE/UE n. 270 del 14/02/1997;

- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lgs. 04.08.99 n°336), nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.

Carni avicunicole fresche: pollo, tacchino

Gli animali devono essere allevati in Italia, nel rispetto di un disciplinare di produzione aderente ad un consorzio controllo "Qualità carne" approvato da un ente certificatore autorizzato; da allevatori selezionati che applicano un sistema di allevamento controllato ma simile a quello rurale.

Allevati a terra, in ambienti sani e spaziosi, a luce naturale, senza ventilazione forzata.

L'alimentazione deve essere rigorosamente naturale a base di cereali (non OGM) ed erba medica senza l'aggiunta di farine di carne.

Tipologia: polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino.

Le carni dovranno provenire da animali che siano stati sottoposti in fase di macellazione (in forma singola) a visita sanitaria e devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella disposizioni di legge nazionali e comunitarie che regolano la produzione, il commercio, il trasporto.

Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

La carne deve altresì:

- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare tracce di sostanze ad attività batterica, anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, né residui di antiparassitari;
- la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del DPR n. 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermici;

Etichettatura

Le indicazioni di seguito riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inseritavi in forma inamovibile.

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- Stato fisico (fresco – congelato – surgelato)
- Termine minimo di conservazione e data di scadenza –
- Modalità di conservazione
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- La riproduzione del bollo sanitario CE che identifica il laboratorio di sezionamento conforme alla legislazione vigente
- Data di confezionamento
- Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra
- Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

Imballaggio

Il sistema d'imballaggio usato nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti deve essere di materiale trasparente ed incolore, resistente per proteggere i contenuti durante la manipolazione, non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose, devono garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

PRODOTTI INSACCATI

I prodotti consegnati affettati dovranno essere confezionati nel rispetto delle varie normative sanitarie; il taglio dovrà essere effettuato la mattina stessa, possibilmente non prima di un'ora dall'orario previsto per la consegna e preparato da permettere la perfetta separazione delle fette.

Prosciutto crudo di Parma DOP

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio. Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.

Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Inoltre:

- deve essere di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- la stagionatura non deve essere inferiore a 16 mesi;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

È auspicabile consumare tutto il prosciutto al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi. Nei plessi di distribuzione il prosciutto dovrà essere consegnato affettato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati.

La conservazione in frigorifero di fette di prosciutto eventualmente avanzate non è ammessa neppure il giorno successivo.

Prosciutto cotto senza polifosfati di alta qualità

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità senza aggiunta di polifosfati prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza glutine e lattosio (prima qualità).

Deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Il prosciutto cotto deve derivare da cosce fresche di suino (nati, allevati e macellati in Italia) intere in modo da essere riconoscibile al taglio alla forma anatomica, compatta dei gruppi muscolari corrispondenti, e non essere ricavato dall'insieme pressato di piccoli pezzi di muscolo e di grasso.

Tutto il prosciutto cotto destinato alle mense scolastiche deve essere privo di polifosfati, glutine, lattosio, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti) avere carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben rifilato.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche.

L'etichettatura deve essere conforme alla legge. All'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Alla consegna il prosciutto è preferibile abbia ancora 60 giorni di conservazione.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare. Non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.

In campo igienico-sanitario deve soddisfare le vigenti normative e ogni successiva modifica ed integrazione.

È auspicabile consumare tutto il prosciutto al momento dell'apertura, senza lasciare avanzi. Nei plessi di distribuzione il prosciutto dovrà essere consegnato affettato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati. La conservazione in frigorifero di fette di prosciutto non è ammessa.

Bresaola

Deve essere un prodotto garantito e tutelato **I.G.P.** di carne bovina, punta d'anca.

Per le modalità di conservazione e distribuzione, si rinvia a quanto detto per i precedenti affettati.

UOVA

Tutta la fornitura di uova deve provenire da allevamento biologico ed essere sottoposta, in ogni fase di produzione, alla relativa legislazione.

È previsto l'impiego di uova di gallina da allevamenti a terra fresche, di categoria "A", di produzione nazionale.

Il trasporto e la successiva conservazione devono avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista dalla normativa vigente e da ogni successiva modifica ed integrazione.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.
Il prodotto al momento della consegna deve garantire una fruibilità di almeno 15 giorni.

LEGUMI

Tutta la fornitura di legumi deve provenire da coltivazioni biologiche ed essere sottoposta, in ogni fase di produzione, alla relativa legislazione.

Devono essere secchi, integri, privi di corpi estranei.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Tutta la frutta e verdura deve essere fornita deve essere ottenuta con la tecnica di produzione della "lotta integrata".

Le forniture di prodotti ortofrutticoli provenienti da lotta integrata dovranno essere accompagnate da: a) scheda aziendale inerente gli interventi fitosanitari di difesa e concimazione nella fase vegetativa della coltura;

b) certificato di analisi dei residui dei prodotti chimici utilizzati nella difesa dei prodotti stessi, nel periodo più prossimo alla raccolta.

Detto certificato dovrà inoltre indicare:

- specie e varietà del prodotto fornito
- l'Azienda produttrice
- la data del prelievo
- la data di esecuzione dell'analisi

Caratteristiche comuni: Per quanto riguarda ortaggi e frutta è importante siano maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo.

Si richiede la consegna di prodotti stagionali, non di primizie o produzioni tardive.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentari e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Devono essere turgidi, senza segni di rammollimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione.

Pertanto gli ortaggi devono essere di prima categoria (o di categoria II se la prima non è disponibile)

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione. Inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Per alcuni prodotti (banane) di provenienza esclusivamente extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CE.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali;
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati del torsolo e dalle parti inutilizzate nella misura prevista.

Frutta e agrumi

Frutta e agrumi (prevalentemente di provenienza regionale e nazionale) devono essere conformi alle normative vigenti, di selezione accurata, esenti da difetti visibili e in particolare devono:

- presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle cultivar richieste;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- essere omogenei ed uniformi; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima cultivar e zona di produzione;
- essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;

- essere privi di parassiti animali o vegetali, tacche, crostose, spacchi semplici e raggianti derivati da ticchiolatura.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire il massimo di variabilità nell'offerta di frutta, che deve essere calendarizzata per tutto l'anno scolastico,

Gli ortaggi

Gli ortaggi (prevalentemente di provenienza regionale e nazionale e conformi alle normative vigenti) dovranno:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;
- essere di recente raccolta;
- aver raggiunto una naturale e compiuta maturazione;
- essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei; essere, in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zona di provenienza;
- essere omogenei per maturazione e freschezza e di pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar; essere 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;
- essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possono alterare, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, etc.).
- essere di prima scelta

Sulle etichette della frutta e verdura deve essere visibile le indicazioni dell'origine della varietà e della categoria.

Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodoro.

I contenitori degli ortaggi dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi.

PRODOTTI LATTIERO- CASEARI

Parmigiano Reggiano Dop

Il parmigiano Reggiano Dop deve essere prodotto in conformità al REG CE 510/2006, al disciplinare di produzione vigente dal 29-08-2008, al regolamento CE 794/2011 e a tutta la vigente legislazione in merito

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio a denominazione di origine controllata; il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause; non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro; non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro; deve essere stagionato almeno 24 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura; deve essere idoneo a essere grattugiato; su tutta la superficie della crosta deve riportare il marchio tipico "Parmigiano Reggiano", ma non deve assolutamente presentare la cosiddetta "retinatura" che connota le forme difettose

Il parmigiano, se grattugiato, deve essere prodotto nel corso della stessa giornata in cui viene utilizzato. È tollerata la conservazione di formaggio grattugiato in contenitori ermetici, sui quali verrà indicata la data e l'ora della macinatura, al massimo per 24 ore a condizione che venga utilizzato in preparazioni da sottoporre a cottura.

Nei plessi di distribuzione il formaggio premacinato dovrà essere consegnato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati. La conservazione in buste aperte (ma comunque risigillate) è tuttavia consentita al massimo per 24 ore previa chiusura del sacchetto e conservazione in frigorifero a temperature non superiori a 4°C possibilmente in contenitori ermetici. Dovrà comunque comparire la data e l'ora di apertura del sacchetto: confezioni aperte di formaggio pregrattugiato prive delle indicazioni sopradescritte sono da considerarsi non idonee al consumo.

Mozzarella /scamorza

Le mozzarelle /scamorze devono essere prodotte da solo latte vaccino fresco o pastorizzato; il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca; non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro; i singoli pezzi devono essere interi e compatti; deve essere indicata la data di confezionamento; il prodotto deve essere conferito esclusivamente preconfezionato all'origine. e consegnato almeno 15 giorni prima della scadenza; deve essere conforme ai valori massimi ammessi di furosina di 12 mg. /100 gr. di sostanza proteica previsti dai D.M. 18/03/94 e D.M. 16/05/96 per mozzarelle e formaggi a pasta filata.

Ricotta

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in ottimali condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto secondo la vigente legislazione;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta vaccina;
- deve essere prodotta da latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di vacca, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.

È consentito solo l'uso di ricotta pastorizzata.

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, latte, sale.

Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Il trasporto deve essere alla temperatura prevista dalle norme vigenti. La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

PRODOTTI SURGELATI

Pesce surgelato

Tipologie previste: **filetti di sogliola, platessa, merluzzo.**

Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione; i materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla vigente legge. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dalla legge vigente

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0 e 4°C, non in acqua; è vietato inoltre il consumo dopo le 24 ore dallo scongelamento così come ricongelare un prodotto già scongelato.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- Alterazioni di colore, odore e sapore;
- Bruciature da freddo;
- Parziali decongelazioni, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- Ammuffimenti;
- Fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

I prodotti ittici congelati o surgelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione, commercializzazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (in particolare: D. Lgs 524/95, REG CE n. 852/853/854/2004 e successiva legislazione vigente in merito).

I filetti dei pesci richiesti dovranno essere privi di lisce.

Le consegne dei prodotti ittici surgelati, la cui scadenza non deve superare i mesi 18 dalla data di produzione e confezionamento per i pesci magri, di mesi 12 per i pesci semi-grassi ed i mesi 8 per i pesci grassi, dovranno avere almeno 9 mesi di validità conservativa.

Durante l'intero periodo della fornitura la ditta deve disporre, ove previsto, dei certificati sanitari che scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

La glassatura dei prodotti ittici surgelati, se presente, dovrà essere indicata sull'imballaggio ed essere conforme alle norme previste di legge.

Gli imballaggi e gli involucri dovranno essere adeguati alla protezione dei prodotti ed a norma di legge. Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate

Anche l'etichettatura ed il trasporto degli stessi dovranno avvenire a norma di legge vigente.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per kg per i prodotti della pesca compresi nel punto 3.3.1 del REG CE 78/2005 e con il tenore massimo di 1 milligrammo per kg per le specie ittiche elencate nello stesso regolamento.

GENERI ALIMENTARI DIVERSI

Pasta di semola

Tutta la fornitura di pasta di semola deve provenire da coltivazione biologica ed essere sottoposta, in ogni fase di produzione, alla relativa legislazione

La pasta da somministrare è quella denominata “pasta di semola di grano duro” prodotta con farina di semola ed acqua.

Le confezioni sigillate devono riportare tutte le informazioni previste dalla legge vigente ed, in modo ben visibile, la data di scadenza.

La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. Sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 50 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g. di sale per 15), non deve risultare rotta o spappolata, non deve avere ceduto sedimento farinoso all’acqua e non deve risultare collosa.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alla forma richiesta.

Riso

Tutta la fornitura di riso deve provenire da coltivazione biologica ed essere sottoposta, in ogni fase di produzione, alla relativa legislazione

Deve essere riso della varietà classificata nel gruppo superfino; con i trattamenti consentiti del tipo “parboiled” diretti a conservare al riso le sue proprietà originarie e a migliorarne in cottura la resistenza allo spappolamento.

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell’ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14/15%, privo di polveri, minerali, privo di coloratura.

Il riso non deve avere odore di muffa, né altri odori, diversi da quelli che gli sono propri. Non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, grani striati di rosso, rotti, vaiolati, ambrati corpi estranei ed impurità varie.

Alla cottura deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.

Olio extravergine di oliva

La fornitura di olio deve provenire da coltivazione biologica ed essere sottoposta, in ogni fase di produzione, alla relativa legislazione

L’olio dovrà presentarsi limpido, fresco, di sapore gradevole ed aromatico, con assenza di odori che non siano quelli propri dell’olio. Il prodotto deve essere prodotto e commercializzato come da legislazione vigente: ottenuto meccanicamente dalle olive e non aver subito alcun trattamento chimico, ma soltanto il lavaggio, l’estrazione meccanica, la sedimentazione, la filtrazione. L’acidità non deve essere superiore al 1% in peso espresso come percentuale di acido oleico; assenti devono essere gli additivi.

L’imballaggio e l’etichettatura devono essere a norme di legge.

Farina di semola di grano duro tipo 00 e 0

Tutta la fornitura di farina deve provenire da coltivazione biologica ed essere sottoposta, in ogni fase di produzione, alla relativa legislazione

Devono essere farine di grano duro e tenero con le caratteristiche di composizione, di qualità e di lavorazione previste dalla legge.

Le farine non devono contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite dalla normativa. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altre anomalie. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione.

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

Pomodori pelati/passati di pomodoro/polpa di pomodoro

Tutta la fornitura di pomodori pelati/passati di pomodoro/polpa di pomodoro deve provenire da coltivazione biologica ed essere sottoposta, in ogni fase di produzione, alla relativa legislazione

Tutti i prodotti sopraindicati devono essere conformi alla vigente legislazione che regola la produzione, commercializzazione ed etichettatura delle conserve di pomodoro.

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezioni tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e transgeniche.

I prodotti devono essere preparati utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti, nel rispetto della vigente legge.

Si richiedono possibilmente contenitori di vetro.

Ogni contenitore deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge. Le varietà richieste devono essere quelli di: pelati, passati di pomodoro, polpa di pomodoro.

Tonno olio d'oliva

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore, (deve essere in olio d'oliva extra vergine).

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge.

Gli scostamenti in diminuzione sul peso netto dichiarato non devono superare quanto previsto dalla legge.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Sale iodato

Il sale ad uso commestibile, sia fino che grosso, è denominato sale da cucina "arricchito di iodato di potassio".

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

PRODOTTI DA FORNO

Pane fresco

Il formato da fornire sarà quello richiesto dall'amministrazione.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla legge.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera ed è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, mollica morbida ma non collosa.

Inoltre alla "rottura delle mani" o al taglio deve risultare croccante.

Inoltre non deve presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole con il pranzo su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato ai sensi della legge e cioè in "recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento".

Il pane non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge. L'etichettatura dovrà essere conforme alla legge, con riferimento anche alla legislazione relativa al biologico.

Pizza

La pizza deve essere formata esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo "0" o "00", acqua, sale, lievito naturale; la lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico con aggiunta di mozzarella prodotta da latte vaccino e passata di pomodoro.

PRODOTTI FRESCHI PASTORIZZATI

Paste ripiene

È previsto impiego tortellini secchi cioè pasta all'uovo con ripieno di carne.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

La % di ripieno non deve essere inferiore al 28%; il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, senza additivi e conservanti compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

Ingredienti pasta: farina di grano tenero 00, semola di grano duro, uova .

Ingredienti ripieno: mortadella (dal 20% al 30%), prosciutto crudo (dal 20% al 30%), carne bovina e suina (dal 20% al 30%), pane grattugiato, parmigiano reggiano, sale è preferibile senza odori.

Il peso medio del tortellino deve essere inferiore ai 3 gr.

Tipo di confezione: sacchetto, indicativamente da 3 kg, chiuso in cartone.

Conservazione: in frigorifero a 3 – 4° C

Durata del prodotto: non oltre 15 giorni

Gnocchi di patate

Ingredienti pasta: purea di patate (acqua e fiocchi di patate), farina di grano tenero "00".

Tipo di confezione: sacchetto, indicativamente da 5 kg, chiuso in cartone.

Conservazione: in frigorifero a 3 – 4° C

Durata del prodotto: non oltre 15 giorni.