



COMUNE DI LARI

U.O.Scuola

Provincia di Pisa

Piazza V. Emanuele II n.2 Lari (PI)

telefono: 0587/687518

fax: 0587/687575

e-mail: scuola@comune.lari.pi.it

***Tabelle merceologiche
(Allegato "H")***

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Scopo del presente allegato è quello di indicare le caratteristiche merceologiche che le derrate alimentari fornite dovranno avere.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui di seguito si intendono richiamate.

La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nel presente allegato.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L.del 6/4/2000 n 53; devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.lgs 109/92, D.lgs 110/92 e succ. mod.); deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per il trasporto che per la conservazione.

PRODOTTI CONSERVATI

Gli unici prodotti utilizzabili in luogo dei cibi freschi sono i surgelati, da fornire solo se non è possibile, per motivate ragioni, reperire gli alimenti freschi, mentre sono da escludere i prodotti congelati, inscatolati, precotti, precucinati e prodotti sterilizzati in genere, in quanto di scadente qualità nutrizionale.

Per i surgelati la scelta deve essere limitata agli alimenti allo stato naturale, escludendo piatti pronti, precotti ecc.

PRODOTTI BIOLOGICI

I seguenti prodotti alimentari devono essere provenienti da coltivazioni o allevamenti condotti con metodo biologico, ai sensi di quanto previsto dal regolamento CE n.834/2007 e successive modifiche e integrazioni e come tali appositamente certificati:

- **pasta**
- **riso**
- **uova**
- **mozzarelle**
- **burro**
- **pomodori pelati**
- **passata di pomodoro**
- **olio extra vergine di oliva**
- **carni rosse e bianche**
- **legumi**
- **tutte le verdure**
- **la frutta.**

I prodotti debbono arrivare nelle cucine, confezionati in contenitori chiusi ed essere muniti di etichette che attestino la certificazione di **PRODOTTO BIOLOGICO** fornito da uno dei consorzi responsabili dei controlli, di cui al regolamento CEE n.834/2007 e successive modifiche e integrazioni. 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, nome dell'organismo di controllo. Nel caso la ditta aggiudicataria non riesca a fornire momentaneamente determinati prodotti, questi possono essere sostituiti da prodotti biologici "in conversione" (Reg. CE n.834/2007), tali non dovranno comunque superare il 20% della fornitura complessiva.

CARNI

Tutte le carni, rosse e bianche, di seguito specificate, AD ECCEZIONE DELLA CARNE DI SUINO, devono provenire da allevamenti condotti con **metodo biologico** ai sensi di quanto previsto dal regolamento CEE n.834/2007 e successive modifiche e integrazioni e come tali appositamente certificate.

Il trasporto deve avvenire nel rispetto delle disposizioni contenute nel DPR 26/3/80, n.327 e nel DM 2/10/89, n.450 (temperatura compresa fra 0 e +4°C)

CARNE DI BOVINO E SUINO FRESCA

Le carni devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del Reg CE 853/04).

Per quanto riguarda l'etichettatura devono rispondere a quanto indicato dal Reg.CE 1760/2000, Reg.CE 1825/2000 e DM 30/8/2000.

Dovranno provenire da animali perfettamente sani, in buono stato di conservazione, certificate di origine e allevamenti italiani e come tali bollate, in tagli di prima qualità, corrispondenti alla qualifica di bovino/suino adulto di prima qualità.

Le carni dovranno essere ben dissanguate ed in perfetto stato di conservazione, di colore rosso/rosa, di consistenza soda e marezzatura fine, nonché scevre da qualsiasi odore o sapore anomalo. Non dovranno presentare colorazione gialla, dovuta a cattiva conservazione e denutrizione dei bovini e suini.

Le carni dovranno essere prive di tutto il grasso interno e dovranno inoltre aver subito il processo di raffreddamento non inferiore a 24 ore.

Le carni devono essere consegnate già preparate e tagliate, in modo da attuare le diete in vigore presso le refezioni scolastiche dell'amministrazione comunale di Lari e suddivise per le quantità occorrenti per la cucina, secondo gli ordini che l' amministrazione comunale trasmetterà giornalmente o con altra periodicità.

Le carni consegnate già sezionate e pronte per la cottura dovranno provenire dai seguenti tagli anatomici: fesa e noce di vitello, sottofesa, magatello o girello, fesa noce o spalla (per arrosto), campanello, muscolo di gamba (bollito per brodo), schiena di maiale (arista).

Tutti i tagli di carne dovranno essere forniti in confezione sottovuoto o in atmosfera modificata e dovranno avere le stesse caratteristiche della carne fresca, essere etichettati correttamente e portare una data di scadenza non superiore a venti giorni dalla data di confezionamento, al momento della consegna.

Carne bovina: La carne di bovino refrigerato deve presentare le seguenti caratteristiche:

- deve avere un colore rosso pallido, deve essere tenera e da grana fine
- il grasso deve avere aspetto consistente ed odore latteo
- deve provenire da bestie che non abbiano superato i 300 kg di peso.

Carne suina: La carne di suino magrone fresco refrigerato deve avere le seguenti caratteristiche:

- colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento consistenti ed aspetto vellutato
- grana molto fine, tessitura compatta e consistenza pastosa al tatto, con scarse venature
- la carne della coscia deve essere non eccessivamente umida e rilassata e priva di sostanze ad attività antibatteriche o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.

Carne trita:

Deve possedere i requisiti previsti dal Reg CE 853/04. in particolare deve:

- possedere buone caratteristiche microbiologiche
- non essere trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore non consentito dalla legge
- contenere una quantità di grasso inferiore al 20%
- contenere parti connettive macinate in quantità non superiore al 3%

- essere preparata dal taglio di biancostato reale, spalla, punta di petto
- essere garantita la preparazione in giornata ed all'interno della mensa
- non presentare visceri

Carni di volatili

Le forniture dovranno rispettare le disposizioni del regolamento approvato con Reg CE 853/04. dovranno provenire da pollame di allevamento nazionale a terra, pronto per la cottura, non sporco, di tipo industriale NON IN BATTERIA, di 1° qualità.

Il pollo non deve avere subito:

- l'azione di sostanze estrogene
- non avere residui di antibiotici
- la pelle deve essere pulita, elastica, perfettamente dissanguata, ma non disseccata
- la pelle non deve essere flaccida, senza penne o plimole, ecchimosi e macchie verdastre
- priva di sapori ed odori anomali, con grasso interno distribuito nei giusti limiti
- deve essere esente da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca, con carne bianca/rosea tendente al giallino, tenera e profumata.

Le pezzature da kg 1/1,2 devono riportare il bollo a placca inamovibile ed individuale, secondo l'allegato 1 del DPR 5/6/82, n.503 e DPR 30/12/1992 n.559 per i prodotti confezionati (es. per petti di pollo o di tacchino la data di scadenza non deve essere inferiore a 10 giorni dal momento della consegna e provenire da un laboratorio di sezionamento italiano.

Fesa di tacchino

I tagli di tale tipo di carne dovranno provenire da animali femmine di peso non inferiore kg 5,500 oppure da animali maschi non inferiori a kg 12,00 di fresca macellazione e sviscerati. Per il resto valgono tutte le clausole alla voce "Carni di volatili da cortile".

Coniglio

Le carni di coniglio devono presentare bollo a placca inamovibile Reg.. CE 853/04. Le carni devono essere di peso medio kg 1,4/1,6.

I conigli saranno freschi e nostrali, senza fratture, edemi, ematomi ed emorragie e consegnati sotto forma di busti cioè puliti, senza pelle e senza zampe, sventrati e privi delle interiora escluso il fegato.

PESCE /PRODOTTI ITTICI

Il pesce può non essere allevato con metodo biologico

Nome commerciale

- bastoncini di merluzzo
- nasello
- sogliola
- seppie
- platessa
- pesce spada
- hallibut

I prodotti devono essere preferibilmente freschi, in alternativa possono essere surgelati. Comunque dovranno essere prodotti in stabilimenti dotati di locali ed attrezzature conformi ai requisiti di cui agli allegati al Reg. CE .853/04. gli alimenti surgelati dovranno essere prodotti conformemente a quanto previsto dal DL 27/1/1992, n.110. di tutti i prodotti forniti, la ditta dovrà

indicare la percentuale di glassatura, che comunque deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare la colorazione tipica della specie, lucente e cangiante, senza tracce di decolorazione ed il muco trasparente, l'occhio deve essere convesso, la cornea trasparente e la pupilla nera brillante, le branchie devono avere un colore brillante senza muco e la carne dell'addome deve essere traslucida, senza tracce di decolorazione, deve essere compatta ed elastica e la superficie liscia. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo avere portato il pesce ad una temperatura di 15/20°C.

Il nasello deve essere fornito in tronchetti privi di qualsiasi residuo.

Il fornitore deve certificare la provenienza della merce che distribuisce.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M.15.6.1971 la data di congelamento non deve essere superiore a 6 mesi alla data di consegna.

La fornitura dei sopraccitati prodotti ittici deve rispondere ai requisiti previsti per i limiti di contaminazione da mercurio.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti di avvenuto scongelamento, parziale o totale, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione, la percentuale di acqua da scongelare non deve essere superiore al 20 % per i filetti di platessa ed al 12 % per i filetti di merluzzo,-dovranno provenire da impianti riconosciuti in ambito CEE, dovrà essere dichiarata la zona di provenienza e le pezzatura dovrà essere omogenea e costante.

Le forniture dovranno essere di grammatura tale da usarsi totalmente in giornata;

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'Art. 13 del D.M. 15.6.1971.

In particolare le stesse devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto.
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n.283/62 e s.m.
- riportare ben in chiaro la data confezionamento e di scadenza (D -D.Lgs.109/92 e succ modifiche): quest'ultima dovrà essere comunque oltre un anno dal giorno della consegna;

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di -18°C (D.P.R. n. 327/80-art. 52 all. c.)

Per i latticini nel rispetto del D.P.R. n.327/80

UOVA DI GALLINA:

Tale merce deve avere la certificazione di prodotto **BIOLOGICO** ed avere le seguenti caratteristiche:

- uova di galline di allevamento, freschissime, esenti da odori estranei, di prima qualità, categoria A), pezzatura da 65 a 70 gr., guscio sano, senza incrinature e pulito, con camera d'aria non superiore a 4 mm, con albume chiaro, limpido esente da corpi estranei. Le uova non devono avere subito alcun trattamento di conservazione, ne refrigerate, ne essere state pulite con procedimento secco ne umido.

E' vietato l'utilizzo di uova pastorizzate.

FORMAGGI E LATTICINI

Latte intero pastorizzato e omogeneizzato

Il latte, fresco o conservato, deve essere certificato **BIOLOGICO**.

Per latte fresco pastorizzato si intende quello che proviene crudo direttamente dalla stalla allo stabilimento di confezionamento ed entro 48 ore dalla mungitura abbia subito un trattamento termico di durata non inferiore a 15 sec. Alla temperatura di 75°C.

Il latte fresco deve essere di provenienza nazionale e deve corrispondere ai requisiti stabiliti Reg. CE 853/04. Il latte richiesto deve essere del tipo "INTERO" con percentuale di grasso non inferiore al 3,5% e deve essere imbottigliato in contenitori a norma di legge.

Gelato

Il gelato deve rispondere ai requisiti ed alle norme igieniche contenute nel Reg 852/04

Formaggi

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie e a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal Reg. CE 853/04. I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

tipo di formaggio; nome del produttore; luogo di produzione; nome del venditore; eventuali additivi consentiti aggiunti; peso di ogni forma e confezione.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale .

Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola)

I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, non colorati all'interno ed all'esterno.

I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore ed il sapore dei formaggi maturi.

I formaggi, anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi .

Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

In particolare i formaggi da somministrare devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

Parmigiano reggiano

Il parmigiano deve essere di prima scelta, prodotto conforme Reg.CE 853/04. deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal DPR 22/9/1981 e con almeno 18 mesi di invecchiamento.

Prodotto da puro latte vaccino fresco. grasso minimo sulla sostanza secca 32%.

Deve riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura. Non deve contenere sostanze antif fermentative di alcun tipo.

Non deve presentare difetti esterni, tipo marcescenza o altro.

Non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta, dovute a fermentazioni anomale o altro. Non deve presentare odore o sapore anomali e non corrispondenti al prodotto tipico.

Deve essere idoneo all'essere grattugiato.

Confezione esterna :tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale;

Spessore delle crosta circa 6mm

Colore della pasta :da leggermente paglierino a paglierino

Aroma e sapore della pasta caratteristici:fragante delicato,saporito ma non piccante.

Struttura delle pasta:minutamente granulosa,frattura a scaglia.

Parmigiano reggiano (tipologia grattugiato)

La denominazione è riservata a formaggio grattugiato proveniente da forme di parmigiano reggiano (D.P. Consiglio dei Ministri 4/11/91)ed avente i seguenti parametri: grasso minimo sulla

sostanza secca 32%; età non inferiore ai 12 mesi ed entro i limiti fissati dallo standard di produzione “additivi assenti”; umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%; aspetto non pulverulento ed omogeneo, particelle con diametro non inferiore a mm0,5e non superiori al 25%; quantità di crosta non superiore al 18%; caratteri organolettici conformi alle definizioni stabilite dallo standard di produzione; composizione aminoacidica specifica del Parmigiano Reggiano.

Grana padano

Il grana padano deve essere di 1 scelta, prodotto conforme al Reg. CE 853/04 e succ.mod. deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato del relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal DPR 22/9/81.

Il prodotto deve essere stagionato da almeno 12 mesi. Le forme devono essere regolari e presentare le seguenti caratteristiche:

Prodotto da puro latte vaccino fresco. grasso minimo sulla sostanza secca 32%.

Deve essere idoneo all'essere grattugiato.

Confezione esterna :tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale;

Spessore delle crosta da 4 a 8 mm

Colore della pasta :bianco o paglierino

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato.

Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia

Saranno richieste anche confezioni monodose da gr. 25 cad. con involucro protettivo conforme alle norme legislative regolamentari vigenti

Pecorino toscano (da tavola e grattugiato)

Formaggio a pasta tenera o a pasta semidura ,prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora intero rispondente a quanto descritto nel Reg. CE 853/04.

La stagionatura si protrae da 20 a 40 giorni per il tipo a pasta tenera e deve essere non inferiore a 4 mesi per il tipo a pasta semidura.Può essere usato da tavola e grattugiato.

Presenta le seguenti caratteristiche :

- il formaggio presenta forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;
- dimensioni:il diametro delle facce è compreso tra 15 e 22 cm ,altezza dello scalzo da 7 a 11 cm con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione fermo restando che lo scalzo non deve mai superare la metà del diametro.Gli scalzi più elevati rispetto al diametro saranno preferiti nelle forme a pasta semidura;
- peso variabile da 1 a 3 kg ;
- aspetto esterno: crosta di colore giallo con varie tonalità fino al giallo carico nella tipologia a pasta tenera;il colore della crosta può dipendere dai trattamenti eventualmente subiti;
- pasta:struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita;al taglio il colore si presenta dal bianco leggermente paglierino per la tipologia a pasta tenera,di colore leggermente paglierino o paglierino per la tipologia a pasta semidura;
- sapore:fragrante,accentuato,caratteristico delle particolari procedure di produzione;
- grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45% per il prodotto fresco,non inferiore al 40% per il prodotto stagionato.

Il formaggio a denominazione “pecorino toscano” deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui al Reg.CE 853/04.

Formaggini

Prodotti con latte di vacca intero. grasso minimo sulla sostanza secca 35%. Coloranti artificiali assenti; reazioni: Villavecchia negativa

Devono essere cremosi, facilmente spalmabili; non devono contenere polifosfati o sostanze conservanti superiori a quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

Crescenza

Prodotta da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle.

Emmenthal

Prodotto da puro latte vaccino fresco.

Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.

Deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. Deve presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte più interna. Rispondente ai requisiti del Reg. CE 853/04. Formaggio tipo Fontina

Formaggio grasso a pasta semicotta prodotto da puro latte vaccino fresco

Deve:

subire un periodo medio di maturazione di 3 mesi e riportare dichiarazioni riguardo il tempo di stagionatura ; non avere difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazioni anomale o altro;

E' usato come formaggio da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo basso leggermente concavo con facce piane o quasi piane;
- peso da 8 a 18 kg con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni di produzione
- dimensioni: altezza cm 7-10; diametro cm 35-40 variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione ;
- crosta compatta, sottile dello spessore di circa mm2; pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino
- sapore dolce caratteristico
- grasso minimo sulla sostanza secca 45%.

Il prodotto dovrà risultare corrispondente ai requisiti previsti dal Reg. 853/04.

Altri Formaggi

Secondo la L 142/1992 è consentito porre in commercio formaggi con una determinata materia grassa sul secco, per esempio se etichettati:

a) Formaggio magro: il tenore di grasso non deve essere superiore al 20% di sostanza secca

b) Formaggio leggero: il tenore di grasso non deve essere inferiore al 20% e non superiore al 35% di sostanza secca

c) Formaggi normali non di origine o tipici: devono contenere un tenore di materia grassa non inferiore al 35% di sostanza secca.

Mozzarella/Bocconcini

Deve essere certificata **BIOLOGICA**.

Prodotta a partire da solo latte vaccino fresco.

Grasso minimo sulla sostanza secca 44%.

Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionate all'origine c/o lo stabilimento di produzione secondo quanto previsto dall'art.23 D.Lgs. 109/92 così come modificato dall'art. 1, comma 1, D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68. e succ modifiche immersa in adatto liquido di governo. Le confezioni devono presentare dichiarazioni relative al peso netto. Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o gusto amaro o altro.

Yogurth

Deve essere certificato BIOLOGICO.

Deve provenire da latte pastorizzato, concentrato con o senza aggiunta di latte in polvere, fermentato (prodotto dalla fermentazione del lactobacillus bulgaris e dello steptococcus

thermophilus) senza additivi chimici di sintesi (anche alla frutta). Scadenza massima: 10 gg. dopo la consegna.

Nel prodotto finito i due microrganismi sopra citati devono essere presenti in grande quantità ed essere vivi e vitali. Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei, secondo il DPR.n.327/80.

Lo yogurth, anche aromatizzato alla frutta con il tipico sapore alla frutta di riferimento, deve avere i seguenti caratteri:

- aspetto liscio e porcellanato
- colore bianco latte, omogeneo, senza discolorazione oppure avere il colore caratteristico di altri ingredienti (es. frutta)
- sapore tipico debolmente acido, privo di retrogusto amaro o rancido.

PRODOTTI ALIMENTARI CONFEZIONATI

Olio extra vergine d'oliva

L'olio deve essere certificato BIOLOGICO.

Deve essere del tipo denominato " olio extra vergine di oliva", cioè deve essere ottenuto meccanicamente dalla prima spremitura delle olive, senza avere subito alcun trattamento chimico, ma solo lavaggio, sedimentazione e filtratura e che non contenga più del 1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranze alcune (L. 13/11/90, n.1407 e DM 31/10/87,n.509).

Deve essere di prima qualità, dell'ultimo raccolto, perfettamente limpido, senza sedimento, di sapore dolce e gradevole, non alterato per irrancidimento, senza odore disgustoso di putrido, fumo o muffa.

L'olio fornito dovrà essere confezionato in lattine o comunque in bottiglie di vetro di colore molto scuro.

Riso

Il riso dovrà essere BIOLOGICO adatto ad essere distribuito alla mensa di grandi comunità e perciò di sostenere la cottura per non meno di venti minuti senza che i grani si deformino (L. 18/3/58, n.325 e seguenti). Non dovrà essere fornito il riso brillato comune per la scadente qualità e per la presenza di additivi (vasellina e talco).

Il riso dovrà essere di prima qualità, non presentare punteggiature nere o forellini. Non dovrà avere odori di sorta, deve essere esente da materie estranee, il grano deve essere intero e senza rottami.

Pasta di semola di grano duro

Tutti i tipi di pasta secca devono essere certificati BIOLOGICI.

La pasta denominata di tipo "pasta di semola di grano duro", dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola di buona qualità, ricavata dall'alta macinazione di grani duri, con umidità massima 12,50%, ceneri da 0,70% a 0,85%, cellulosa da 0,20% a 0,45% ,sostanze azotate 10,50% , acidità 4.

Il formato può essere vario, purché la pasta non sia frantumata, non scuocia e sia di recente confezionatura.

Dovrà essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione e assolutamente immune da insetti.

Rimossa non dovrà lasciar cadere ne polvere ne farina.

Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita.

La pasta, dopo la cottura, deve risultare notevolmente aumentata di volume.

L'odore ed il volume devono essere quelli caratteristici di una buona pasta alimentare.

L'approvvigionamento previsto presso la cucina deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

Alla consegna il prodotto dovrà avere ancora 1 anno di conservazione.

Paste all'uovo e ripiene secche e fresche

Devono rispondere ai requisiti della L.n.580 del 4/7/1967; l'umidità per le paste fresche e l'acidità non deve superare il limite di gradi 6, mentre per la pasta fresca ripiena il limite massimo di acidità è di gradi 7.

Tali paste devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti e da alterazioni di tipo microbiologico. La pasta con impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno n.4 uova fresche, intere, di gallina, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova, per ogni kg di semola. Per la produzione di paste fresche ripiene o secche sono utilizzati gli ingredienti previsti dal DM del 27/9/67. Su ogni confezione deve essere riportata la data di produzione che non deve risalire a più di 3 giorni prima della data di consegna. Per ravioli con ricotta e spinaci il rapporto richiesto è 60% ricotta e 40% spinaci. I tortellini o agnolotti hanno un ripieno a base di carne, composto da: carni bovine, suine, pollame, formaggio e pane grattato. La pasta all'uovo fresca ripiena e non deve essere trasportata con mezzi idonei tali da garantire il mantenimento delle temperature previste dal DPR 327/80 e conservata alla temperatura di +4°C.

Gnocchi di patate

Devono essere prodotti con farina di grano tenero di tipo "00", patate e loro derivati (fiocchi, farine e fecole), sale ed acqua. Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- consistenza soffice, non gommosa
- capaci a non disfarsi durante la cottura
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inacidimento e/o errate tecniche di conservazione
- privi di corpi estranei e/o impurità
- il prodotto deve essere corrispondente ai requisiti della L.n.580 del 4/7/67
-

Farro

Il farro deve essere di provenienza nazionale, sottoposto a processo di calibratura, ventilazione, spazzolatura e selezione. I semi sono tutti della stessa grammatura e la buona calibratura determina una cottura omogenea del prodotto, che deve essere conservato in ambiente fresco ed aerato, con temperatura non oltre i 17°C e con umidità relativa del 65% e preferibilmente al buio.

Le sue caratteristiche generali sono:

- granelle di aspetto uniforme, integro e pulite
- colore tipico giallo paglierino
- assenze di infestanti, parassiti e larve, muffe o insetti, nonché assenza di alterazioni microbiologiche

Le confezioni devono essere ermeticamente chiuse, in materiale idoneo al confezionamento per tali derrate, come previsto dalla normativa vigente e non superiore ai 5 kg.

Farina bianca

La farina offerta di tipo "0" e "00" deve avere le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla L.580/67, titolo I, art.7). non dovrà contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze non consentite (L.580/67 e successive modificazioni). Dovrà presentare un tenore di umidità fino ad un massimo del 14,50

Inoltre su cento parti di sostanza secca il contenuto massimo in ceneri non deve essere inferiore a 7. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. Devono essere riportate tutte le indicazioni indicanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, come da

DPR n.322 del 18/5/1982. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Prodotti dolciari da forno

Dovranno essere preparati con impiego di farina di grano tenero di tipo 0 e 00, integrale. Non dovranno essere impiegati additivi alimentari aggiunti, distrutto e di oli o grassi di origine animale; dovranno essere usati solo zucchero (saccarosio) e/o miele; potranno essere preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie (D.lgs. 109/92 e succ. mod.).

Pane grattugiato

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate, crackers, gallette ed altri prodotti simili, proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e assoggettato alla disciplina della L.4/7/1967, n.580.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI
--

Frutta, verdura e ortaggi

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere freschi, non coltivati in serra e di produzione comunitaria.

Tutti i prodotti devono provenire da coltivazioni condotte con metodo BIOLOGICO, ai sensi di quanto previsto dal regolamento CEE n.834/2007 e successive modifiche e integrazioni e come tali appositamente certificati.

I prodotti debbono arrivare nelle cucine confezionate nelle cassette chiuse ed essere munite di etichette che attestino la certificazione di PRODOTTO BIOLOGICO fornito da uno dei consorzi responsabili dei controlli, di cui al regolamento CEE n.834/2007 e successive modifiche e integrazioni. 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, nome dell'organismo di controllo. Nel caso la ditta aggiudicataria non riesca a fornire momentaneamente determinati prodotti, questi possono essere sostituiti da prodotti biologici "in conversione" (Reg. CE n.834/2007), tali non dovranno comunque superare il 20% della fornitura complessiva.

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 maturazione
- b. siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura
- c. portino tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature ecc.
- d. presentino spacchi derivanti da ticchiolatura (insieme di macchioline scure) ecc.
- e. presentino morfologia irregolare dovuta ad insufficiente sviluppo, rachitismo ecc.
- f. siano geneticamente modificati o comunque abbiano subito alcune modificazioni genetiche.

In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti: essere di buona qualità, sane, pulite, intere, turgide, non bagnate, né trasudanti acqua di condensazione dovuta all'improvviso salto termico, esenti da attacchi parassitari, di colorazione e maturazione non artificiale ed aver raggiunto il grado di maturazione che le rende idonee al pronto consumo. Non devono presentare ammaccature, abrasioni, alterazioni e tracce di incipiente putrefazione dovuta ad eccessiva conservazione.

Gli ortaggi debbono:

- avere precise caratteristiche merceologiche di specie
- essere di recente raccolta
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale

- essere asciutti, privi di terrosità, sciolte o aderenti, di altri corpi e prodotti eterogenei
- essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme a seconda della specie e coltivazione
- essere privi (secondo gli usi ed il mercato locale) di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso
- essere esenti da qualsiasi difetto o tara che possano alterare i caratteri organolettici
- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati e non trattati con radiazioni gamma
- le verdure non devono essere invase da muffe, concimi chimici o animali, né eccessivamente bagnate, prive di ogni parte non commestibile e di varietà e specie diverse in ordine alla produzione stagionale.
- dovranno essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda il peso, la qualità e il calibro, con una tolleranza di pezzi diversi non superiori al 10%.

Sono esclusi dalla fornitura ortaggi con tracce di appassimento, alterazioni, fermentazioni e che abbia subito trattamenti tecnici per accelerarne o ritardarne la maturazione, favorire la colorazione, nonché vegetali geneticamente modificati.

1. i tuberi devono essere selezionati per qualità e grammatura e le singole parti debbono essere da masse di tuberi appartenenti ad una sola coltivazione

2. le patate devono essere di 1ª qualità e grammatura e le singole partite debbono essere state trattate con antigermoglianti. La fornitura di patate dovrà seguire il seguente andamento stagionale:

- dal 1 settembre al 31 marzo patate cosiddette autunnali
- dal 1 aprile al 30 giugno patate primaverili

Le patate debbono essere di morfologia uniforme, con peso minimo di gr.60 per ogni tubero e massimo gr.270 e debbono avere le caratteristiche proprie di ogni singola cultivar (varietà botanica oggetto di coltivazione biologica) nazionale , continentale, insulare ed estera.

I tuberi debbono essere selezionati per qualità e grammatura e le singole partite debbono essere formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde epicarpale, germogliazione incipiente ecc., incrostazioni terrose o sabbiose, ferite generiche aperte o suberate (rivestite da pellicola).

Sono inoltre esclusi i tuberi affetti da malattie che avversano il tubero della patata e soggetti a alterazioni varie.

Le patate devono inoltre essere esenti da odori particolari, retrogusti di qualunque genere ed origine, avvertibili prima e dopo la rottura del vegetale.

La frutta da fornire deve essere confezionata negli imballaggi classici e tradizionali, in uso nei mercati interni.

Deve essere accuratamente selezionata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed in particolare:

- avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al consumo o essere ben avviata alla maturazione, così da poterla raggiungere stando in deposito
- essere omogenea ed uniforme e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionate in modo uniforme e composte dalla stessa specie botanica e zona di produzione
- essere turgida non bagnata artificialmente, né grondante d'acqua di conservazione, in seguito ad improvviso sbalzo termico, né portare abrasioni ecc.
- l'uva deve essere costituita dalla totalità dei grappoli aventi bacche asciutte mature; i grappoli stessi devono presentarsi di media lunghezza e devono essere privi di ammaccature, muffe ecc.
- i limoni, le arance ed altri agrumi devono essere di forma ovoidale, con epicarpo liscio, ricchi di oli essenziali ed indenni da alterazioni o quant'altro possa pregiudicare la qualità del prodotto.
- le banane possono essere anche non biologiche.

LEGUMI

Fagioli secchi

I fagioli dovranno essere certificati **BIOLOGICI**, di prima qualità, non presentare punteggiature o forellini, esenti da materie estranee, interi e senza rottami.

Devono essere puliti, di pezzatura omogenea, pur ammettendo leggeri difetti di forma, sani ed esenti da parassiti vegetali o animali, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, nonché di residui di pesticidi usati in fase di stoccaggio e produzione uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%). Infine il prodotto deve avere subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Le tipologie da usare sono i cannellini, i borlotti, i great-northern, i bianchi Spagna ecc.

Ceci, lenticchie e piselli

le caratteristiche sono le stesse previste per i fagioli secchi e le tipologie sono i "ceci mexico" ed i "ceci Italia", le lenticchie di Altamura e Castelluccio ed i piselli "Oberon" e "Aldeman". Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (di peso da 5 a 25 kg.)

PANE TIPO "0"

La L.4/7/1967, n.580 stabilisce che la semplice denominazione di pane è riservata esclusivamente a quello ottenuto da farina di frumento. Il contenuto in acqua massimo fissato del pane varia dal 30% circa per pezzatura fino a 70g. al 40% per pezzatura oltre al kg.

Il pane da fornire "pane di tipo "0", nella pezzatura richiesta dalle varie cucine.

Il pane deve essere fresco, ben conservato, leggero, poroso, la crosta uniforme, di colore vivo dorato, friabile, non troppo sottile, aderente alla mollica. La mollica deve essere di colore paglierino chiaro, a porosità regolare, possedere odore caratteristico, essere elastica, priva di cavità per difettosa lievitazione, a superficie lucida.

La ditta dovrà indicare la ditta produttrice, oppure la marca, ove non sia la stessa ditta concorrente.

ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

I prodotti utilizzati devono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento

I processi di lavorazione dei prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione ed il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti. Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo, netto e del contenuto sgocciolato.

Pomodori pelati

I pomodori pelati, certificati **BIOLOGICI**, devono essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato. Devono avere le seguenti caratteristiche:

- a. presentare colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo
- b. avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei
- c. peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto
- d. indicazione del peso netto

Tonno

I tranci di tonno devono essere di prima scelta, forniti in confezioni originali con il marchio del produttore, provenire da stabilimenti nazionali riconosciuti CEE nella varietà all'olio di oliva ed al naturale.

Il prodotto deve presentarsi in condizioni igieniche ottime, esente da qualsiasi alterazione anche visibile, inoltre il trancio deve risultare intero con colorazione uniforme ed esente da ossidazioni o da decolorazioni e rosa nel suo interno, con consistenza uniformemente compatta, non stopposa; dovrà inoltre risultare esente da vuoti o parti estranee come: spine, pelle, squame e grumi di sangue; l'odore sarà gradevole e caratteristico; l'acqua dovrà essere assente ed i pezzetti non dovranno superare il 5% del peso totale.

Per quantità di mercurio presenti si rimanda Reg. CE 853/04.

ALIMENTI SURGELATI IN ALTERNATIVA AL FRESCO

- tutti i tipi di pesce
- bietola
- minestrone
- spinaci
- fagiolini

I prodotti surgelati devono essere forniti in confezioni originali, tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate.

Le confezioni dovranno garantire le seguenti caratteristiche:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o altro genere
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee

INSACCATI

Prosciutto crudo Tipo "PARMA" "S.DANIELE" ECC.

Il prosciutto crudo tipo di "Parma" o "S.Daniele" deve essere prodotto da coscia fresca di puro suino e possedere tutte le caratteristiche previste dalla legge per la tutela del marchio, ivi incluse l'assenza di nitrati e nitriti di sodio e di potassio (salnitro), poiché potenziali cancerogeni.

Tranne la refrigerazione, non deve avere subito alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione. Il peso non deve essere inferiore a 7kg. Per il Parma. La stagionatura non inferiore a 12 mesi. L'umidità sulla parte magra non deve essere superiore al 55%, 58%. La porzione di grasso non deve essere eccessiva. Il grasso non deve essere di colore giallo o essere rancido.

Prosciutto cotto senza polifosfati di 1° qualità

Il prodotto deve essere: senza polifosfati, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose ;

senza aree vuote (bolle e rammollimenti); avere carni di colore rosa chiaro, compatta; grasso bianco, sodo

ben refilato; assenza di difetti esterni e interni; essere assente da difetti, anche lievi, di fabbricazione; essere confezionato con carni di buona qualità e di sapore gradevole e soltanto proveniente da cosce.

All'analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite: acqua sul magro: non superiore al 74%;

umidità assoluta: non superiore al 70%, con tolleranza + 1%;

proteine: 15-20%; grassi: 10-15%; ceneri 2-2,5%

ACQUA MINERALE NATURALE

Per tutta quanta la regolamentazione in merito alle analisi chimiche, all'imbottigliamento e ai limiti di carica microbica, si fa riferimento alle vigenti disposizioni di legge in vigore (RD n.1265 del 27/7/1934, DM 1/2/1983, DM 17/2/1981 e CM della sanità n.61 del 9/8/1976).

L'acqua minerale dovrà essere fornita in confezione da litri 2 o altro formato che verrà indicato ed in contenitori di plastica.

SALE

Il sale deve essere di tipo commestibile denominato "sale da cucina integrale", poiché contiene numerosi oligoelementi utili anche durante l'età evolutiva, in confezioni da 1 kg. Il prodotto deve essere esente da impurità e corpi estranei e le confezioni di imballo devono rispondere alle attuali norme vigenti in materia.

ZUCCHERO

Deve essere conforme alla L. n.139 del 31/3/1980. Le confezioni devono riportare quanto specificato con L.31/3/1980, n.139. lo zucchero richiesto è raffinato semolato; per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Le confezioni devono essere integre e a tenuta, senza impurità e residui di insetti.