Comune di Pombia

Provincia di Novara

ALLEGATO 1

AL CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI NELL'AMBITO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

INDICE

INDICAZIONI GENERALI 4
UTILIZZO DI PRODOTTI CERTIFICATI 4
ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI 5
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI 6
PANE GRATTUGIATO 6
CROSTINI DI PANE 6
PAN CARRE' 6
PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCACCIA 6
PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE *(prodotta da panificio/panifici/forno artigianale)* 7
PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE *(prodotta da panificio/panifici/forno artigianale)* 7
FOCACCIA PLURIPORZIONE O MONOPORZIONE *(prodotta da panificio/panifici/forno artigianale)* 7
CRACKERS – FETTE BISCOTTATE – GALLETTE DI RISO E/O ALTRI CEREALI 7
BISCOTTI 7
PANDORO, PANETTONE E COLOMBA (PER OCCASIONI SPECIALI) 7
CHIACCHIERE 7
ALTRI PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI E PRODOTTI DA FORNO 7
FARINA BIANCA 8
FARINA DI MAIS 8
SEMOLINO 8
FECOLA DI PATATE, TAPIOCA, MAIS E AMIDO DI FRUMENTO 8
PASTA 8
RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE 8
SFOGLIA PER LASAGNE 9
PASTA SFOGLIA SURGELATA 9
GNOCCHI DI PATATE 9
GNOCCHI DI SEMOLINO 9
COUS-COUS PRECOTTO 9
RISO (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO NAZIONALE) 9
ORZO PERLATO 10
FARRO DECORTICATO 10
MIGLIO DECORTICATO 10
PINOLI IN CONFEZIONI DA G 100 10
QUINOA 10
AMARANTO 10
LEGUMI SECCHI (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO NAZIONALE) 11
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO E NAZIONALE) 11
OLIO DI OLIVA 11
OLIVE VERDI E NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA 11
ACCIUGHE SOTTO SALE, CAPPERI SOTTO SALE 11
ACETO BIANCO 11
ACETO MELE 11
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP 11
SALE FINO E GROSSO 11
ZUCCHERO 11
ZAFFERANO 12
SPEZIE ED AROMI 12
PESTO ALLA GENOVESE 12
CARNI * 12
CARNI BOVINE 12
CARNI SUINE 13
CARNI AVICUNICOLE 13
CARNI DI AGNELLO, CAPRETTO, CAVALLO 13
SALUMI E PRODOTTI DEL SALUMIFICIO 13
PROSCIUTTO COTTO – alta qualità 13
PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma) 14
BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP 14
SALSICCIA (PRODOTTO NAZIONALE) 14
AFFETTATO DI TACCHINO 14

LIEVITO PER DOLCI E PIZZE 14
PRODOTTI ITTICI 14
BASTONCINI DI: 15
FILETTI DI MERLUZZO 15
TONNO IN CONSERVA 15
LATTE E DERIVATI 15
LATTE FRESCO INTERO 16
LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT 16
ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO 16
LATTI NON VACCINI 16
YOGURT 16
YOGURT DI SOIA 16
BURRO 16
BUDINO 16
BUDINO DI RISO 16
DESSERT (ad esclusione del “budino”, già precedentemente descritto) 16
FORMAGGI 17
GELATO 18
CIOCCOLATO IN BARRETTA (prodotto del commercio Equo e Solidale) 18
OVETTI DI CIOCCOLATO per occasioni speciali 18
CACAO SOLUBILE E PRODOTTI SIMILARI 18
UOVA 18
UOVA FRESCHE 18
UOVA FRESCHE PASTORIZZATE 18
CALENDARIO DELLA STAGIONALITA’ DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI 18
VERDURA FRESCA 19
VERDURE SURGELATE 22
FRUTTA FRESCA 22
PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA 23
FRULLATI DI FRUTTA PASTORIZZATA SENZA ZUCCHERO 23
CONFETTURA DI FRUTTA 23
THE/CAMOMILLA E TISANE 24
MIELE 24
POMODORI PELATI 24
PASSATA DI POMODORO 24
ACQUA MINERALE (a filiera corta) 25
VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO 25
PRODOTTI DIETETICI 25

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI 26

INDICAZIONI GENERALI

- Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche e di utilizzo delle materie prime destinate alla preparazione dei pasti.
- Per regimi dietetici particolari, al di là del presente capitolato, si farà riferimento ad indicazioni circostanziate e particolareggiate, basate sulla documentazione medica relativa.
- Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando in tal modo di avere un'eccessiva scorta di alimenti nei magazzini, soprattutto per quelli deperibili.
- E' importante acquistare confezioni di pezzatura rispondente alla necessità giornaliere/settimanali, in maniera da evitare la conservazione di alimenti deperibili in confezioni aperte.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

In particolare è vietato l'uso dei prodotti di seguito indicati:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari.
- semilavorati di IV e V gamma,
- frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia.
- semilavorati industriali, freschi o surgelati, pronti da cuocere, quali:
  - hamburger e polpette,
  - tutti i tipi di wurstel, anche di pollo o di tacchino,
  - carni precotte,
  - carni intenerite meccanicamente con aghi e/o lame o con altro sistema industriale (frollatura meccanica),
  - fiocchi di patate,
  - patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate, prodotti pre-fritti,
  - basi di pasta precotta/preformata, confezionate e a lunga conservazione, per pizza e focaccia.
  - pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata e a lunga conservazione
    (ad eccezione, nel caso in cui, su richiesta dell'I.C., il Comune accertasse la necessità, per motivi igienico sanitari o per esigenze di servizio, di introdurre il semilavorato per la realizzazione del prodotto finito previsto dal menù – N.B.: l'utilizzo del prodotto deve essere specificatamente e preventivamente autorizzato dal Comune).
- (utilizzo e somministrazione di) pane riscaldato o rigenerato o surgelato
- carni bovine e avicunicole congelate/surgelate,
- molluschi e crostacei,
- prodotti contenenti grassi idrogenati e polifosfati,
- olio di palma, di cocco e di colza,
- bibite zuccherate,
- zucchero aggiunto alle salse (es. sughi di pomodoro),
- formaggi fusi/contenenti sali di fusione,
- Glutammato monosodico.

Le derrate alimentari utilizzate per il servizio, presenti nei frigoriferi, negli impianti frigoriferi e nel magazzino del CPP e della cucina dell'asilo nido, devono essere esclusivamente quelle contemplate nel presente Allegato. Le derrate eventualmente stoccate per l'effettuazione di altri servizi di ristorazione non destinati al Comune, dovranno essere chiaramente identificate e stoccate separatamente dalle derrate destinate al servizio oggetto del presente capitolato.

L'I.C. dovrà fornire ed aggiornare tempestivamente tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

UTILIZZO DI PRODOTTI CERTIFICATI

Il Comune, con specifico riferimento al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP Punto 5.3.1), per tutte le utenze, ogniqualvolta presenti nei menu, richiede la fornitura dei seguenti prodotti certificati ai sensi

delle normative comunitarie ed internazionali di riferimento, nonché rispondenti a quanto specificato dal presente capitolato:

- ***prodotti biologici di cui al Reg. CE n. 834/2007***
  - banane
  - olio extra vergine di oliva, ottenuto da materia prima nazionale
- ***pesca sostenibile*** *(rispettando i criteri della certificazione MSC — Marine Stewardship Council od equivalenti).*
  - numero una (1) tipologia di pesce surgelato (Merluzzo o platessa o altra tipologia di pesce prevista dai menù)
- ***prodotto del commercio Equo e Solidale***
  - banane
  - ananas
  - cioccolato in barretta, fondente e al latte
- ***prodotti alimentari a km zero,***
  - numero due (2) formaggi freschi.

Nota: per "prodotti a *km zero"* (salvo specifica indicazione più restrittiva del Capitolato Speciale) si intendono i prodotti alimentari (materie prime e prodotti ottenuti da attività di manipolazione o trasformazione effettuate direttamente dal produttore) provenienti da areali di produzione appartenenti all'ambito regionale (Piemonte) in cui è ubicato il mercato agricolo di vendita diretta. Per i prodotti la cui produzione non avviene in ambito regionale, la definizione di prodotti a *km zero* è valida solo se sono posti a una distanza non superiore a 50km dal confine della Regione (Piemonte) ove è ubicato il mercato.

Rientrano nella categoria dei prodotti a *km zero* anche quei prodotti la cui produzione non è presente in nessuno dei sopraindicati ambiti, ma per i quali è dimostrato, tramite certificazione di Ente terzo, un minor apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto (rispetto a prodotti della stessa specie presenti in altri ambiti territoriali).

Ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli stagionali, si stabilisce che l'I.C. dovrà fornire alimenti a *km zero*, garantendo secondo la stagionalità, la somministrazione di tali prodotti a tutta l'utenza, almeno nell'80% delle volte (da calcolarsi su 6 mesi di servizio) in cui gli stessi sono previsti dal menù.

Nel caso in cui uno o più prodotti "certificati" non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali.

L'I.A. ha l'obbligo di comunicare immediatamente (entro le ore 10.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno, attestando l'indisponibilità sul mercato. In caso di ripetute sostituzioni di alimenti, il Comune si riserverà di chiedere documentazione comprovante l'impossibilità di reperimento sul mercato e di applicare le penalità previste.

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Tutte le derrate impiegate per la preparazione dei pasti devono essere etichettate o inequivocabilmente identificabili ai fini della tracciabilità.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PANE (*prodotto da panificio/panifici artigianale/i)*

Si richiede la fornitura di "pane fresco", così come definito dal Decreto 1.10.2018, n. 131 del Ministero dello Sviluppo Economico, preparato secondo un processo di produzione continuo (*è ritenuto continuo il processo di produzione per il quale non intercorra un intervallo di tempo superiore alle 72 ore dall'inizio della lavorazione fino al momento della messa in vendita del prodotto*), privo di interruzioni finalizzate al congelamento o surgelazione, ad eccezione del rallentamento del processo di lievitazione, privo di additivi conservanti e di altri trattamenti aventi effetto conservante.

Di tipo comune (potrà essere prevista la fornitura di pane di tipo "speciale", con aggiunta esclusiva di olio di oliva o olio extravergine di oliva, quale ingrediente dichiarato nella composizione, previo accordo con l'I.A.) e qualora richiesto o previsto dal menù, **almeno una volta alla settimana, pane di tipo integrale,** preferibilmente biologico o realizzato con farine biologiche.
Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido.

All'analisi sensoriale il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:
- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare.
Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.
Il pane comune deve essere prodotto con farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo "0", lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi, o additivi. Deve avere una percentuale di sale rispetto alla farina non superiore al 1,7%.
La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi, ma su indicazione specifica del Comune, potrà anche essere richiesta una pezzatura compresa tra 30g e 40g.
Non potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.
Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste/in contenitori, muniti di copertura di chiusura e realizzati in materiale dichiarato "per alimenti". I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia.
Nel caso di consegne inferiori a kg 3 è ammessa la consegna solo in sacchetti in carta; in questo caso i sacchetti dovranno avere una idonea chiusura. E' vietata la chiusura con punti metallici.
La consegna del pane presso il centro cottura e/o nei centri refezionali deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto; per nessun motivo il pane deve essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte.
Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge, non superiori a 5 (cinque) kg.
Deve avere una percentuale di sale rispetto alla farina non superiore allo 1,7%

CROSTINI DI PANE

I crostini dovranno essere ottenuti senza l'utilizzo di additivi alimentari. Ammesso solo olio di oliva.
Devono essere consegnati in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge ed alla consegna avere una data di scadenza di almeno 6 mesi.

PAN CARRE'

Dovrà essere prodotto con farine "0" e "00" ed il gusto e l'aroma non dovranno presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.
L'alcool etilico dovrà risultare inferiore al 2% s.s. +/- 3%.
Confezioni di peso non superiore a 0,5 kg.

PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCACCIA

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra. Deve essere confezionata in contenitori monouso, in materiale plastico, muniti di coperchio ed idonei al

contatto con gli alimenti. Tali recipienti devono essere adatti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Deve essere presente un'etichetta riportante – ragione sociale del produttore - denominazione di vendita - peso netto – data di produzione – lotto di rintracciabilità - modalità di conservazione.
Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro lo stesso giorno di consegna.

PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE ***(prodotta da panificio/panifici/forno artigianale)***
La pizza margherita pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, origano, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. La confezione dovrà essere etichettata a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE ***(prodotta da panificio/panifici/forno artigianale)***
La pizza margherita pronta monoporzione potrà essere richiesta a seguito di particolari indicazioni dietetiche (esempio senza mozzarella o senza pomodoro) e dovrà contenere tutti gli ingredienti della pizza margherita pluriporzione ad eccezione degli ingredienti non richiesti e rispettare le grammature previste. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni in materiale plastico termosigillato idoneo al contatto con gli alimenti e con etichettatura a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

FOCACCIA PLURIPORZIONE O MONOPORZIONE ***(prodotta da panificio/panifici/forno artigianale)***
La focaccia pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. In caso di monoporzione la confezione sarà in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti termosigillato. Le confezioni di focaccia dovranno essere etichettate a norma di legge. Dovranno essere consumate nello stesso giorno di consegna.

CRACKERS – FETTE BISCOTTATE – GALLETTE DI RISO E/O ALTRI CEREALI
Devono essere.
- preconfezionati,
- preparati con cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, senza sale aggiunto.

BISCOTTI
I biscotti nella varietà secchi e frollini possono contenere i seguenti ingredienti: farine di grano tenero tipo 0 o 00 o integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, miele o concentrati di frutta, burro, uova, latte, privi di additivi, coloranti e aromi.
Dovrà essere fornita una gamma di almeno quattro tipologie di biscotti da somministrare, a rotazione, nel corso dell'anno scolastico.

PANDORO, PANETTONE E COLOMBA (PER OCCASIONI SPECIALI)
Devono avere le caratteristiche e le composizione definite con il Decreto del 22 luglio 2005 adottato congiuntamente dai Ministeri delle Attività Produttive e delle Politiche Agricole e Forestali.
Possono essere richiesti anche panettone e colomba senza canditi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine, vegan,…)
Prima della fornitura dovrà essere sottoposta al Comune, per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

CHIACCHIERE
Devono essere prodotte secondo la buona tecnica pasticcera, cotte al forno senza l'aggiunta di additivi, coloranti ed aromi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine, vegan…).
Prima della fornitura dovrà essere sottoposta al Comune, per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

ALTRI PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI E PRODOTTI DA FORNO
Devono essere preparati:
- con impiego di farina di grano tenero di tipo "0", "00", integrale;

- senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti;
- con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie;
- senza impiego di margarine, grassi idrogenati, olio di palma, olio di cocco e strutto.
  I grassi impiegati possono essere: olio di oliva, arachidi, mais, girasole, soia e burro.

FARINA BIANCA
- Tipo "0"
- Tipo "00"

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla L. 4 luglio 1967, n. 580, Titolo II, art. 7.
La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla Legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite (L.580/1967 e s. m.).
Le confezioni devono essere sigillate senza difetti rotture o altro.
Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione (art.64 del D.P.R. n. 327 e, a partire dal giugno 1983, relative al D.P.R. n. 322 del 18 maggio 1982).
I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o enti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

FARINA DI MAIS
Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.
La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.
Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011 e dal D. Lgs.109/92 e s.m.i..

SEMOLINO
Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità indicati nella L. N. 580/67 e s.m.i.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.
Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.
Le confezioni devono essere fornite intatte e sigillate.

FECOLA DI PATATE, TAPIOCA, MAIS E AMIDO DI FRUMENTO
Amido puro ricavato dalla patata comune o da quella dolce; nel caso della tapioca dalla manioca, nel caso della maizena dal mais.
Le confezioni saranno da 250, 500, 1000 g con etichettatura confacente al Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n.181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

PASTA
Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:
- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere fornite nei seguenti tipi:
  - pasta secca di semola o semolato di grano duro
  - pasta integrale (vari formati)
  - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofrutticoli e loro derivati;
  - pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purchè con le caratteristiche di cui al precedente punto, senza additivi alimentari aggiunti,
  - pasta 100% farine di legumi.
- le paste alimentari fresche, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelate, dovranno essere in confezioni originali, in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliere senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e dal D. Lgs.109/92 e s.m.i.. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire una alternanza quotidiana e facilitare la consumazione da parte di tutti gli utenti (formati di dimensioni diversificate).

RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE
Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- ripieno di verdura e latticini, esenti da additivi alimentari (coloranti, conservanti e glutammato monosodico).
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliere, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. L'etichetta deve essere conforme a quanto indicato dal Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

SFOGLIA PER LASAGNE

La sfoglia di pasta all'uovo dovrà essere surgelata**,** priva di additivi, aromi e coloranti, con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale. Dovrà essere utilizzata, dopo scongelamento in frigorifero a 4°C, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Alla consegna dovrà avere un intervallo minimo dalla scadenza di 4 mesi.
Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

PASTA SFOGLIA SURGELATA

Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno salati e dolci.
Non devono essere presenti né coloranti né conservanti.
Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "0", burro o olio, acqua, sale, eventualmente emulsionanti.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni. L'etichettatura deve essere conforme al Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni con D. Lgs. N. 181/2003

GNOCCHI DI PATATE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:
- preparati con almeno il 60% di patate o il 70% di fiocchi di patate reidratate (purea) e senza l'aggiunta di additivi alimentari (coloranti e conservanti).
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliere, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e dal D. Lgs.109/92 e s.m.i..
Sono da preferire del tipo senza uova, adatti anche ai soggetti allergici.

GNOCCHI DI SEMOLINO

In confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, senza aggiunta di additivi, preparati solo con semolato, latte, acqua o brodo, sale.

COUS-COUS PRECOTTO

Prodotti con farine di grano duro, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura ai sensi del Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777 sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

RISO (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO NAZIONALE)

Per il servizio di ristorazione scolastica, è richiesto di tipo parboiled, da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti (ad es. Ribe, Gladio) e insalate di riso e non parboiled (ad es. per minestre). Se non parboiled, deve essere delle migliori qualità, Carnaroli o Arborio o Roma o Baldo o S. Andrea, leale, pulito, secco, sano e senza odori.
L'utilizzo di riso Thaibonnet è permesso per la sola preparazione di insalate di riso.

Il riso deve presentare le tolleranze dei difetti e le 14 caratteristiche consentite per le varietà di riso che hanno subito un trattamento idrotermico, corrispondenti all' allegato D, E ed F del Decreto 30 settembre 2016 Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.
I grani cotti devono rimanere staccati tra loro, non incollarsi né spappolarsi, neppure dopo una lunga cottura.
Il riso deve essere fornito in imballi sigillati di peso massimo pari a 5 kg, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice e confezionatrice. Sull'apposito cartellino assicurato da sigillo o sull'imballo devono essere indicati nell'ordine, con caratteri chiaramente leggibili:
a) il gruppo di appartenenza;
b) la varietà
c) la scadenza.
Il riso deve provenire dall'ultimo raccolto.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Sporadicamente, potrà essere richiesta la fornitura di riso integrale e/o parboiled integrale per la realizzazione di particolari preparazioni alimentari.

ORZO PERLATO
L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre**.**
La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi

FARRO DECORTICATO
Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo**.** La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre**.**
La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

MIGLIO DECORTICATO
Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti.
La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.
La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

PINOLI (IN CONFEZIONI DA G 100)
Le caratteristiche richieste riguardano la conservazione in contenitori sigillati, meglio in sottovuoto in luogo asciutto. Il prodotto si deve presentare pulito ed esente da corpi estranei.
Assenza di insorgenza di muffe e marciumi.
Origine nazionale o comunitaria.

QUINOA
Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc. ed alterazioni di tipo microbiologico.
Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod. ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

AMARANTO
Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc. ed alterazioni di tipo microbiologico.
Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D Reg CE 1169/2011, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.
Il sistema di imballaggio deve garantite il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n. 777. sue mod.ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal reg. CE n. 1935/2004, sue mod. ed integrazioni.

LEGUMI SECCHI (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO NAZIONALE)
I legumi secchi richiesti (ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli).
Devono essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre.
La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE (E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO E NAZIONALE)
L'olio extravergine richiesto sarà prodotto con olive da coltivazione nazionale, ottenuto per spremitura a freddo, conforme alla vigente normativa.
Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici.
Deve essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.
Al momento della consegna la vita residua deve essere di almeno 12 mesi.
L'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo di piatti freddi e da consumare caldi (eventualmente utilizzabile anche per cotture al forno).

OLIO DI OLIVA
Da utilizzare esclusivamente per le cotture, eventualmente in sostituzione dell'olio extra vergine di oliva.
Dovrà avere le caratteristiche previste dal Reg. UE 61/2011 e lo stesso tipo di confezione prevista per quello di tipo extravergine.

OLIVE VERDI E NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA
Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.
Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.
Il prodotto deve essere contenuto in vetro ed ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACCIUGHE SOTTO SALE, CAPPERI SOTTO SALE
Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.
Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACETO BIANCO
Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12/02/1965, n. 162 (convertito con modificazione nella Legge 739/70).
Deve avere acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.
Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino.
Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal DPR 12/02/1965, n. 162.
La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

ACETO MELE
L'aceto di mele richiesto dovrà essere ottenuto delle mele intere. Dovrà avere aroma leggermente fruttato ed agrodolce. Dovrà essere fornito in bottiglie in vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito. Prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
Realizzato secondo disciplinare di produzione, potrà eventualmente contenere una minima parte di caramello (massimo 2%) per la stabilizzazione colorimetrica; la presenza di caramello dovrà essere indicata in etichetta.
Dovrà essere fornito in bottiglie in vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito. Prodotto confezionato secondo la normativa vigente.

SALE FINO E GROSSO
Si richiede sale iodurato/iodato.
Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale. Deve essere fornito in confezioni da kg 1.

ZUCCHERO
Si richiede zucchero semolato raffinato, in confezioni originali, integre ed a tenuta da kg 1. All'apertura non deve presentare alcuna impurità.

ZAFFERANO
Prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*.
Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.
Per le norme di tutela di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217/1936.
Per la preparazione di risotti dovrà essere previsto l'impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.

SPEZIE ED AROMI
Si richiede maggiorana, noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice.
Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da g 100 e g 250, o inferiori. E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico.

PESTO ALLA GENOVESE
Si richiede l'impiego di pesto fresco (ingredienti: basilico fresco, Parmigiano Reggiano, Pecorino Sardo, pinoli nazionali, olio extra vergine di oliva, sale, eventuale aglio fresco), prodotto nello stesso giorno di consumo, o su autorizzazione del Comune, pesto confezionato in atmosfera modificata, in olio extravergine di oliva, privo di anacardi, esaltatori di sapidità e aromi. All'apertura non deve presentare odore e sapore anomali dovuti all'irrancidimento. Deve essere fornito in quantitativi tali da soddisfare esigenze di consumo giornaliere, senza determinare avanzi di prodotto sfuso. E' vietato conservare il prodotto in rimanenza.

CARNI *

CARNI BOVINE
Le carni devono possedere le caratteristiche previste per l'indicazione "ORIGINE ITALIA", animale nato, allevato e macellato in Italia (rif. Regolamento di Esecuzione UE N. 1337/2013 della Commissione del 13 dicembre 2013, che fissa le modalità di applicazione del regolamento UE n. 1169/2011).
A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.
E' ammessa la fornitura di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto.

Dovranno provenire da carcasse bovine di categoria "Z", che comprende le carcasse di animali di età compresa tra 8 e 12 mesi.

Nel solo caso in cui fossero impiegati Bovini di particolare pregio (Razza), appartenenti a Razze nazionali tutelate da Consorzi o IGP o biologiche, le carni potranno eventualmente provenire da capi di età superiore a 12 mesi: "vitellone - bovino adulto".

I tagli devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE.

Parametri igienico sanitari:
- la carne deve essere esente da sostanze estrogene ed inibenti.
- il pH deve essere al massimo 5.8.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti:
- per arrosti e fettine: coscia
- per tritate, ragù, polpette, spezzatino, bolliti, bocconcini, brasati: spalla

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

La carne di categoria "Z" deve presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.
I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.
Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

CARNI SUINE

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. Il rispetto della filiera italiana deve essere garantita mediante adeguata etichettatura. A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana. E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto.

Parametri igienico sanitari:

- la carne deve essere esente da sostanze estrogene ed inibenti;
- il pH deve essere al massimo 6,2.

Il taglio anatomico dovrà essere "filone taglio Bologna" (carrè disossato senza scannello).

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 3%.

La carne di suino deve presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo/rosso, grasso di consistenza pastosa e di aspetto bianco lucido, con superficie di taglio asciutta.
I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.
Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

CARNI AVICUNICOLE

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

Tutti i prodotti avicoli dovranno essere conformi alle normative vigenti ed in particolare rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile" e successive modifiche.

E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni avicunicole fresche refrigerate con classe di appartenenza "A", sottovuoto.
E' ammesso, per la carne con osso, l'impiego e la consegna in vaschette etichettate avvolte con film plastico. La data di macellazione, alla consegna, non deve superare i 5 giorni (per la carne confezionata sottovuoto) e 2 giorni (per quelle confezionate in film plastico). Le modalità di approvvigionamento devono garantire presso le cucine degli Asili Nido uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni. La data di macellazione dovrà essere riportata sull'etichetta.

Saranno richiesti:

- fuselli e sopracosce di pollo da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- petti di pollo senz'osso da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- fesa di tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi

La carne avicunicola dovrà essere priva di odori e sapori anomali, esenti da ecchimosi, grumi di sangue, da fratture e tagli o lacerazioni. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme.
I fuselli e le sopracosce dovranno essere spennati, spiumati ed esenti da residui di peli.
L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

CARNI DI AGNELLO, CAPRETTO, CAVALLO

Per particolari esigenze dietetiche, comprovate dal responsabile del servizio, l'azienda si impegna a fornire nelle quantità richieste e in tagli freschi le carni di cui sopra, ricavate da animali giovani e in ottimo stato di salute. Non saranno accettate forniture di carni non confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata e mancanti dell'etichettatura obbligatoria.

SALUMI E PRODOTTI DEL SALUMIFICIO

PROSCIUTTO COTTO – alta qualità

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia suina intera nazionale e deve essere di "alta qualità" secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005 "disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria".
I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine. E' vietato l'utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto.
La pezzatura media dovrà essere tra 6 e 8 kg.

Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (*shelf life* residua) di almeno 3 mesi, per le pezzature intere, di almeno 15 giorni, per il prodotto pre-affettato.

PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma)
Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia fresca di suino con stagionatura non inferiore ai 12 mesi, (la data di produzione deducibile da contrassegno metallico in fascetta O.M. 14/02/68). E' richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (Denominazione di Origine Protetta) che riporti il marchio di Consorzio di tutela. Il prosciutto crudo dovrà essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto. Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso. La carne dovrà avere buona consistenza, non salato, di sapore delicato e dolce. L'umidità deve essere compresa tra il 42 ed il 54%.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP
La bresaola deve essere IGP (Indicazione Geografica Protetta), ottenuta dalla massa muscolare "punta d'anca" con caratteristiche organolettiche, chimico fisiche previste dal disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 23/12/1998. Il prodotto deve avere stagionatura di almeno 45 giorni, presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, superficiali e profondi, né odori e sapori sgradevoli.
Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera.

SALSICCIA (PRODOTTO NAZIONALE)
Prodotta in budello naturale, di aspetto esterno cilindrico, dovrà essere principalmente costituita da carne (preferibilmente spalla e coppa) e grasso suino e dovrà presentare colorazione esterna rosa e consistenza compatta. La legatura dovrà essere realizzata con spago.
L'aspetto interno dovrà presentare carni magre macinate grossolanamente, di colore rosso rubino e grasso di colore bianco.
L'odore dovrà essere tipico del prodotto, leggermente speziato, sapore delicato, non salato, non maro.
Dovrà essere previsto il consumo esclusivamente previa cottura.
TMC minimo 30 giorni, confezionata in ATP o in sottovuoto.

AFFETTATO DI TACCHINO
L'affettato di petto o fesa di tacchino deve essere di buona qualità, deve risultare uniforme, avere il caratteristico colore, sapore tipico con assenza di aromi particolari, senza parti esterne eccessivamente essiccate.
Non deve contenere polifosfati e glutammato monosodico, sono ammessi i seguenti ingredienti:
- fesa di tacchino almeno al 85%
- acqua
- sale
- aromi
- conservante: nitrito di sodio

Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (*shelf life* residua) di almeno 3 mesi, per le pezzature intere, di almeno 15 giorni, per il prodotto pre-affettato

LIEVITO PER DOLCI E PIZZE
Lievito secco naturale composto da *Saccaromyces cerevisiae* attivi .
Lievito per dolci in bustine atte alla lievitazione di circa ½ Kg. di farina.
Il prodotto fornito deve essere privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.

PRODOTTI ITTICI
I prodotti ittici dovranno essere surgelati (il pesce surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti) in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto).
Allo scongelamento il prodotto non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini.
Devono essere deliscati (i filetti dichiarati senza spine non devono presentare spine superiori a 5 mm).
Al momento della consegna i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza pari a 90 giorni.

Si richiedono:

NOME COMUNE	NOME SCIENTIFICO	TIPOLOGIA FORNITURA

Sogliola	*Solea vulgaris*	filetti
Platessa	*Pleuronectes platessa*	filetti
Merluzzo/Nasello	*Merluccius merluccius* *Merluccius hubbsi* *Macruronus magellanicus* *Merluccius senegalensis* *Merluccius capensis* *Gadus morhua morhua*	Filetti e tranci
Halibut	*Hippoglossus hippoglossus* *Reinhardtius hippoglossoides*	Filetti
Pesce Persico	*Perca fluviatilis* *Lates niloticus*	Filetti
Trota iridea	*Oncorhynchus mykiss*	Filetti
Trota fario	*Salmo trutta morpha fario*	Filetti
Cernia	*Polyprion americanus*	Filetti
Palombo	*Mustelus mustelus*	Tranci
Pesce spada	*Xiphias gladius*	Tranci
Salmone	*Salmo salar*	Filetti
Gallinella australe	*Chelidonichthys kumu*	Filetti
Gallinella o Cappone	*Trigla lucerna*	Filetti

Deve essere in particolare dichiarata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), la zona di cattura, il lotto e la data di scadenza.
La pezzatura deve essere omogenea e costante, la percentuale di glassatura deve essere dichiarata e non superare il 20%. Sono richieste confezioni da kg 1, kg 5, kg 10.

BASTONCINI DI:

- ***FILETTI DI MERLUZZO***
  I bastoncini di filetti di merluzzo (quantità di merluzzo non inferiore ore al 60% del peso complessivo del prodotto), impanati surgelati (non prefritti), devono presentare le seguenti caratteristiche:
  - il prodotto deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare buone caratteristiche organolettiche.
  - consistenza della carne soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
  - colore delle carni: bianco, assenza di colori estranei o macchie anomale.
  - odore caratteristico: assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole.
  - sapore caratteristico, privo di retrogusti.
  - forma a parallelepipedo, di pezzatura omogenea.
  - assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione.
  - la panatura non deve presentare colorazioni brunastre; l'impasto deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco dal prodotto. Di consistenza croccante dopo la cottura.
  - idonei alla cottura al forno.
  - passati al metal detector (in confezionamento presso il produttore).

  Qualora non sia possibile reperire sul mercato prodotto non prefritto, sarà prevista la panatura e preparazione in loco.

TONNO IN CONSERVA
Si richiede tonno, Thunnus Albacares (Tonno a pinna gialla), all'olio di oliva o al naturale, sia in confezioni monodose da g 80, che in confezioni da collettività, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative. Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo.
Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne. Alla consegna il prodotto deve avere una vita residua alla scadenza di almeno 2 anni.
Da utilizzare solo per gli adulti.

LATTE E DERIVATI

LATTE FRESCO INTERO
Origine del latte: Italia.
Per le merende eventualmente previste dai menù, il latte deve essere intero, fresco, pastorizzato di Alta Qualità, così come definito dalla vigente normativa.
Sono richieste confezioni da litro o da mezzo litro.
Per diete particolari può essere richiesto latte fresco pastorizzato parzialmente scremato e scremato.

LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT
Origine del latte: Italia.
Per le preparazioni culinarie sarà richiesto latte a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) in confezioni da litro o mezzo litro.
Il prodotto deve avere, alla consegna, un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO
Per le diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte vaccino come ad esempio quello delattosato. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

LATTI NON VACCINI
Origine del latte: Italia.
Per diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte non vaccino quali latte di capra, di soia o altri. Dovranno essere consegnati nelle confezioni di pezzatura minima presenti sul mercato.

YOGURT
Origine del latte: Italia.
Lo yogurt deve essere intero, contenente microrganismi specifici acidificanti vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo in numero non inferiore a 10^6/g, con acidità non inferiore a 0,8%. Dovrà essere fornito con o senza aggiunta di frutta, privo di additivi alimentari, coloranti ed aromi di sintesi. Le confezioni dovranno essere da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere almeno 10 giorni dalla data di scadenza.
Il prodotto dovrà avere un gusto tipico, odore e colore caratteristici con consistenza morbida e cremosa, omogeneo e senza separazione del siero.

YOGURT DI SOIA
Ingredienti: estratto di soia (70 % circa), zucchero, sciroppo di glucosio, olio vegetale emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (farina di semi di carrube, alginato di sodio, carragenani, gomma di guar), aromi.

BURRO
Le modalità di produzione (Origine del latte: Italia), la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme delle Leggi n. 1525 del 23 febbraio 1956, n. 202 del 13 maggio 1983 e n. 142 del 19 febbraio 1992, nonché dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e n. 1526 del 23 dicembre 1956 e s.m..

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.
Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni di colore sulla superficie. Non deve esserci crescita di muffe.
Non deve essere microbiologicamente contaminato.
In caso di richiesta, deve essere fornito un reperto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della L. n. 1526/1997 e il buono stato di conservazione.
Dovrà essere fornito in panetti da g 125, g 250 e g 500 con almeno 30 giorni di conservazione residui.

BUDINO
Il budino deve essere pastorizzato (NON sterilizzato, salvo diversa indicazione del Comune), del tipo da conservare in frigorifero a +4°C, fornito nei gusti cacao, nocciola, fior di latte, vaniglia e *creme caramel*. Le confezioni dovranno essere monodose da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere *shelf life* residua di almeno 10 giorni.

BUDINO DI RISO
Ingredienti: succo di mele (42% circa), acqua, purea di pere (21 % circa), riso (8,4% circa), addensante (gomma xanthano, agar-agar), sale marino, scorza di limone, aspergillus orizae.

DESSERT (ad esclusione del "budino", già precedentemente descritto)
Condizioni generali:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, da 80g / 100g.
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal Reg. UE 1169/2011 e D. Lgs.109/92 e s.m.i..
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

FORMAGGI
I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa.
I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti.
Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta.
La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto non in confezioni integre.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

Parmigiano Reggiano DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura non può essere inferiore ai 18 mesi e deve essere rilevabile alla consegna ed ai controlli. Gli spicchi di Parmigiano dovranno avere la crosta con impressa la marchiatura tipica e devono essere confezionati secondo quanto previsto dal consorzio per la tutela del parmigiano reggiano.
Da utilizzarsi come condimento per primi piatti e come seconda portata.

Asiago DOP (Denominazione di Origine Protetta), formaggio a pasta dura, deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Fontina DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Tipo Fontina (*Fontal* di produzione nazionale): Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >45 % +/-3%.

Taleggio DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Gorgonzola DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Pecorino Toscano fresco DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Pecorino Sardo dolce DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

*Caprino fresco***,** prodotto caseario a base di latte di capra, con le seguenti caratteristiche organolettiche: odore di latte acido e di yogurt, sapore leggermente acido,non salato.

Emmenthaler svizzero, formaggio a pasta compatta, morbida, color giallo/burro, sapore delicato e caratteristico, occhiatura tipica, e priva di crepe esterne o rigonfiamenti, con una percentuale di grassi non inferiore.

Italico, formaggio con pasta cremosa e compatta al taglio, di sapore dolce.

Primo sale, formaggio fresco tipo canestrato, ottenuto con latte intero vaccino.
Pasta tenera, fine e di color bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.

Provolone Valpadana DOP, formaggio semiduro a pasta filata, senza occhiatura o con occhiatura appena pronunciata; è tollerata una leggera sfogliatura.
Di colore leggermente paglierino.
E' richiesta la fornitura di un prodotto di non più di 3 mesi di stagionatura (pasta dolce).

Mozzarella (prodotto nazionale), a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici.
In pezzature da g 15, g 30 e g 50, in plurirazioni, da g 100, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g 1000 (in filoni, per la produzione della pizza). Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Crescenza, formaggio fresco, molle, in confezioni da g 100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Robiola, formaggio fresco, in confezioni da g 50-100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Formaggio spalmabile tipo Quark, formaggio fresco, cremoso, a pasta molle, di sapore leggermente acidulo, ottenuto da latte vaccino intero pastorizza toto. Esente da additivi. Il prodotto deve essere in confezioni da g50/g100, termo sigillate.
Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Ricotta, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali. In confezioni da g 80, g 250, g. 1000. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.
Potrà essere richiesta la fornitura di ricotta stagionata.

GELATO
Dovranno essere forniti in confezione originali, in coppette da 50-70 grammi con cucchiaio a perdere, rispondente alla vigente normativa. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto dovrà avere un tempo di vita residuo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza. Lotto e data di scadenza dovranno essere riportati in modo evidente su ciascun imballo secondario. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di ghiaccio. Deve essere garantita la fornitura a rotazione di gusti diversi (esempio crema, cioccolato, fior di panna, fragola)

CIOCCOLATO IN BARRETTA (**prodotto del commercio Equo e Solidale**)
Dovrà essere fornito cioccolato in monoporzione da g 20 circa nelle varietà "fondente" e "al latte", conforme alla vigente normativa. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto. Potrà essere richiesta crema di cioccolato spalmabile in monodose o in vasi.

OVETTI DI CIOCCOLATO per occasioni speciali
Dovranno essere forniti ovetti pasquali con sorpresa, del peso medio di g 30 circa, prodotti con cioccolato al latte. Il cioccolato e la sorpresa devono essere conformi alle vigenti normative. La sorpresa dovrà avere il marchio CE. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto

CACAO SOLUBILE E PRODOTTI SIMILARI
Dovranno essere forniti prodotti solubili nel latte, quali:
- cacao amaro o zuccherato
- orzo solubile.

UOVA

UOVA FRESCHE
Da galline allevate a terra (tipo di allevamento: 2).
Le uova devono essere di origine nazionale. La categoria di freschezza deve essere extra; le dimensioni devono essere L (minimo 63 grammi).
La consegna deve avvenire entro 5 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna.
Sono richieste per quelle preparazioni culinarie che richiedono sgusciatura dopo cottura e per quelle preparazioni che richiedono un quantitativo di uova massimo pari a 24.

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE
Da galline allevate a terra (tipo di allevamento: 2).
Per preparazioni culinarie che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti ovoprodotti pastorizzati in bottiglie in materiale plastico o in tetrabrick. Alla consegna il prodotto deve garantire ancora un residuo di conservazione di almeno 15 giorni.
E' vietata la conservazione di rimanenze di ovoprodotto in confezioni aperte.

CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI
Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti di provenienza italiana.

Gennaio
- cicoria, carote, patate, finocchi, verze, cavolfiori, cavoli cappucci, spinaci, cipolle biete, sedano, sedano rapa, porri, zucche, insalate

- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine, ananas

Febbraio
- cicoria, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, sedano rapa, cipolle, biete, spinaci, verze, cavolfiori, cavoli cappucci, zucche
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine, ananas

Marzo
- cicoria, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biete, spinaci, verze, zucche, carciofi, catalogna
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, ananas

Aprile
- asparagi, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biete, spinaci, verze, carciofi, zucchine, porri, pomodori
- banane, mele, pere, arance, limoni, ananas

Maggio
- carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biete, spinaci, verze, zucchine, porri, pomodori, peperoni, piselli
- banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliege, ananas

Giugno
- fagiolini, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biete, zucchine, pomodori, peperoni, piselli, melanzane, fagioli
- banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie, albicocche, prugne, angurie, melone, ananas

Luglio
- carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucchine, pomodori, peperoni, fagiolini, melanzane, zucche, fagioli
- banane, mele, pere, prugne, limoni, pesche, ciliegie, albicocche, angurie, melone, ananas

Agosto
- carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucchine, pomodori, peperoni, melanzane, fagioli
- banane, mele, pere, prugne, limoni, pesche, ciliegie, angurie, meloni, uva, fichi, kiwi, ananas

Settembre
- carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucchine, porri, pomodori, peperoni, melanzane
- banane, mele, pere, limoni, uva, fichi, kiwi, ananas, miyagawa

Ottobre
- biete, verze, cavoli, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucche, porri, pomodori
- banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi, ananas, miyagawa

Novembre
- carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biete, spinaci, verze, zucchine, porri, funghi freschi, zucche
- banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi, arance, ananas

Dicembre
- carote, patate, insalate, sedano, cipolle, biete, spinaci, zucche, porri, verze
- banane, mele, arance, limoni, mandarini, pompelmi, clementine, ananas

VERDURA FRESCA
Gli ortaggi allo stato fresco, dovranno essere di 1^ categoria.
I prodotti hanno le seguenti caratteristiche:

- presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di maturazione naturale;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non devono presentare germogli;

- sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

Categorie merceologiche

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
Cipolle	I	Bulbi: non germogliati, di buona qualità resistenti e compatti, privi di stelo vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale, privi del ciuffo. Sono ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria, ma conformi a quelle della II. E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili
Porri	I	Buona qualità, la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale. Possono presentarsi leggeri difetti superficiali.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Carote Barbabietole	I	Le carote devono essere consistenti, cioè prive di segni di ammollimento, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcate. Carote novelle e varietà piccole devono avere un calibro massimo di 40mm (150 gr. di peso). Per le carote a varietà di grande radice il calibro massimo è di 20mm (50 gr. di peso). Per le carote di I categoria sono ammessi i seguenti difetti: leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio, mancanza di una minima parte distale della radice	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Cavoli e verze	I	Torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie: taglio netto e nn comprendere alcuna parte della pianta. Devono essere compatti e ben chiusi secondo la varietà, devono essere esenti da danni causati da attacchi parassitari o lesioni	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Spinaci	I	Essere privi di stelo fiorifero, esenti da parassiti e da danni causati da gelo o da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità. Per gli spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Finocchi	I	Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base. Devono essere di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro minimo mm 60
Insalate	I	DOVRA' ESSERE DATA PREFERENZA ALLA SOMMINISTRAZIONE/UTILIZZO DI • LATTUGHE *(*cultivar *Lactuga sativa L. capitata*, lattuga a cappuccio, lattuga a cappuccio riccia "Iceberg"; *L. sativa* L. var. l*ongifoglia*, lattuga romana; da incroci delle due varietà*).* *Qualora necessario, potranno inoltre essere impiegate* • INDIVIE RICCE (cultivar derivate da *Cichorium endivia* L. var. *crispa*). • SCAROLE (cultivar da *Cichorium endivia* L.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		var. l*atifoglia*). Radicchio	
Sedani da coste	I	Essere di buona qualità, presentare forma regolare, esenti da malattie o attacchi parassitari su foglie o nervature principali. Nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. I sedani da coste sono classificati in: grossi (superiori a 800 gr.) medi (500-800 gr.) piccoli (150-800 gr.)
Pomodori	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma aspetto, sviluppo tipico della varietà ad esclusione dei frutti con la zona perpendicolare di consistenza e di colore anormale (dorso verde). Sono ammessi, come difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: pomodori tondi e costoluti diam. Max 35 mm pomodori oblunghi 30 mm
Peperoni	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, sviluppo e aspetto tipici della varietà, esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti intero.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Melanzane	I	Buona qualità, sufficientemente turgide, di forma, sviluppo tipiche della varietà con ammessi i seguenti difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature, leggera curvatura. Il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti integro.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Cavolfiori	I	Le infioroscenze devono presentarsi resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio. Le foglie, se presenti, devono avere aspetto fresco. Il prodotto deve essere di buona qualità. Sono ammessi: leggero difetto di forma, colorazione e sviluppo; leggerissima peluria.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Fagiolini	I	Facilmente spezzabili a mano, giovani e teneri, con semi poco sviluppati, i baccelli devono essere chiusi. Sono tollerati difetti di colorazione fili corti e poco resistenti.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro massimo fini 9 mm Cultivar richieste: anellino giallo; meraviglia di Venezia; verdi cilindrici
Piselli e fagioli	I	Con forma, colorazione e sviluppo tipici della varietà. Peduncolati, freschi e turgidi. Senza alterazioni di sorta con almeno 5 semi. I semi devono essere almeno a metà del loro sviluppo, senza averlo completato, devono essere ben formati, teneri e succosi, sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi, non devono risultare farinosi.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione per i piselli: diametro max fini 8,5 mm Cultivar richieste: oberon, alderman, mangiatutto, progress 9, laxton superbo, rondò, supremo Fagioli, cultivar richieste: borlotti, bianchi di spagna, cannellini
Patate (presso il centro cottura è consentito l'impiego di patate surgelate)	I	Morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. Per ogni tubero e un massimo di 270 gr. Selezionate per qualità e grammatura e ogni partita deve risultare di una sola cultivar, assenza di tracce di inverdimento erpicale, di germogliazione incipiente, di germogli filanti. Assenza di tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari. Devono risultare pulite. Non devono avere odori, o sapori particolari,	

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		avvertibili prima o dopo la cottura. Nessun trattamento antigerminativo	

VERDURE SURGELATE

I sotto elencati prodotti (gli unici utilizzabili surgelati) avranno un uso limitato e solamente legato alla necessità di utilizzo "fuori stagione" o su specifica autorizzazione del Comune:

- piselli,
- fagiolini,
- asparagi,
- spinaci/erbette,
- cavolfiori,
- broccoli,
- carote disco,
- carote *baby*,
- minestrone surgelato (devono essere specificate, da parte del fornitore, le verdure che compongono il minestrone - almeno 10 verdure diverse - e la loro percentuale in peso).

I prodotti dovranno essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione e/o per la congelazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o corpi estranei.
In particolare i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

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 dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

FRUTTA FRESCA

Se non fornita biologica, dovrà appartenere alle categorie commerciali prima (1^) ed extra.

- Si richiede la fornitura di banane e ananas del Mercato Equosolidale.
- Tutti i frutti dovranno essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente.

Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.
La frutta deve essere:

- di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- avere calibratura e grammatura pari a 130/150 grammi per pesche, mele, pere ed arance e di 60/70 grammi per mandarini, albicocche, prugne, etc.;
- presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione;
- aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione;
- essere priva di acqua di vegetazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti;
- privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
- privi di trattamenti superficiali.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;
- presenza di parassiti animali o vegetali;
- prodotti che hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

Per la qualità commerciale della frutta si fa riferimento ai seguenti Regolamenti Comunitari e loro successive integrazioni e/o modificazioni:

Agrumi: Reg. (CE) n. 1799/2001 del 12/09/01;
Albicocche: Reg. (CE) n. 851/00 del 27/04/00;

Banane: Reg. (CE) n. 2257/94 del 16/09/94;
Ciliegie: Reg. (CE) n. 214/04 del 06/02/04;
Angurie : Reg. (CE) n. 1862/04 del 26/10/04;
Fragole: Reg. (CE) n. 843/02 del 21/05/02
Kiwi (Actinidia): Reg. (CE) n. 1673/04 del 24/09/04;
Mele: Reg. (CE) n. 85/04 del 15/01/04;
Meloni: Reg. (CE) n. 1615/01 del 07/08/01;
Pesche: Reg. (CE) n. 1861/04 del 26/10/04;
Pere: Reg. (CE) n.86/04 del 20/01/04;
Prugne: Reg. (CE) n. 1168/99 del 03/06/99;
Uva da tavole: Reg. (CE) n. 2789/99 del 22/12/99.

- Le mele devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Golden Delicius, Stark Delicius, Red Delicius, Rojal Gala
- Le pere devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: William, Abate, Kaiser (solo da cuocere), Conference
- L'uva deve essere della varietà Regina e Italia a rotazione bianca e nera
- Le arance devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Tarocco, Sanguinella, Moro, Navel
- Le pesche devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione a pasta gialla, pasta bianca e pesche noce

Frequenza fornitura:
- Le banane devono essere fornite per tutte le utenze una volta la settimana.
- Fragole e ciliegie devono essere fornite a tutte le utenze almeno due volte al mese nell'arco della loro stagionalità.
- Uva, albicocche, prugne, pesche, pesche noci, meloni ed angurie devono essere forniti settimanalmente nell'arco della loro stagionalità.

A tal proposito dovrà essere introdotto presso il centro cottura un sistema di registrazione della tipologia di frutta fornita, approvato dalla S.A. e lasciato a disposizione di eventuali controlli.

PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA

Prodotto composto unicamente da frutta senza zuccheri aggiunti né conservanti.
Deve essere fornito in vaschette monoporzione da 100g, con capsula di chiusura "easy peeling"; le vaschette dovranno essere in alluminio o in altro materiale plastico ad uso alimentare.
Aspetto: polpa raffinata (mela, mela/banana, pera, prugna, frutti di bosco, pesca);
Odore e colore: tipico della materia prima.
Il prodotto deve:
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine; non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
- potersi conservare a temperatura ambiente.

FRULLATI DI FRUTTA PASTORIZZATA SENZA ZUCCHERO

Qualora richiesti dovranno essere forniti frullati di frutta pastorizzati senza zucchero, in bottigliette di plastica, da conservare in frigorifero.

Solo per i cestini freddi delle gite e per il *pasto piscina* saranno utilizzati i succhi di frutta (50% minimo contenuto di frutta) sterilizzati.

Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano. Forniti in tetrabrick da ml 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose) e pluridose da massimo litri 1 (in tetrapak o vetro). Devono essere forniti, a rotazione i seguenti gusti:
- pesca
- albicocca
- pera
- mela
- arancia

CONFETTURA DI FRUTTA

Deve essere fornita confettura extra, in confezioni in vetro con capsula a vite che garantisca l'igienicità della chiusura. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e translucida. L'aroma ed il sapore devono richiamare il frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti. I

prodotti dovranno essere forniti in vasi da g 250. All'occorrenza potranno essere richieste confezioni monodose, sempre da g 25.
Sono richiesti i seguenti gusti, che dovranno essere forniti a rotazione mensile:

- albicocca,
- frutti di bosco,
- fragola,
- ciliegia,
- pesca.

THE/CAMOMILLA E TISANE
Qualora richiesti, dovranno essere forniti the, camomilla e tisane in bustine-filtro, privo di impurità, sostanze estranee ed infestanti.
Il the deve essere deteinato con le seguenti caratteristiche: non più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca.
La camomilla e le tisane deve essere**,** composto da fiori interi o parte di essi.

MIELE
Il prodotto deve essere di origine italiana.
Deve essere di acacia o millefiori.
Non deve contenere materie organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia.
Non deve presentare sapore ed odore estranei
Non aver iniziato un processo di fermentazione
Non essere sottoposto a trattamenti termici
Non presentare un'acidità modificata artificialmente
Non essere sottoposto a trattamenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine.
In etichetta dovranno essere riportate le seguenti informazioni:

- la denominazione di vendita
- la quantità netta o nominale
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o confezionatore o venditore;
- la dicitura di identificazione del lotto di produzione.
- l'indicazione del termine preferenziale di consumo;
- il Paese d'origine;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento (quando diverso dall'indirizzo del responsabile di commercializzazione già indicato in etichetta).

POMODORI PELATI
Il prodotto deve essere di origine italiana.
Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 del 11.4.1975.
I pomodori impiegati devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.
Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 65% del peso netto.
I frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato.
Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%.
I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.
Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

PASSATA DI POMODORO
Il prodotto deve essere di origine italiana.
Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e deve presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo. Non deve contenere bucce e semi.
Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 6%.
I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.
Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto,
- peso sgocciolato,
- peso netto,
- nome della ditta produttrice,
- nome della ditta confezionatrice,
- luogo di produzione,

- ingredienti impiegati, in ordine decrescente,
- data di scadenza,

come da D.P.R. n. 327/80 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

ACQUA MINERALE (a filiera corta)

L'acqua minerale, quando richiesta, deve essere fornita naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, e deve provenire da fonte/da stabilimento di imbottigliamento sito in Regione Piemonte o Lombardia o Valle d'Aosta sito a non oltre 200km dal Comune di Pombia. L'acqua deve essere fornita in bottiglie in PET da l 1,5 e da l 0,5. Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

Standard chimico-fisici richiesti

Residuo fisso (mg/l)	Max 200	Per tutte le utenze ad esclusione dei lattanti il cui residuo fisso dovrà essere < 50
Sodio (mg/l)	Max 10	
Nitrati (mg/l)	Inferiori a 10	
Nitriti (mg/l)	Assenti	
pH	6,5-7	
Per gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e successive modificazioni		

Devono essere trasportate con automezzi chiusi che la proteggono da fonti di calore, luce ed intemperie.
Tra la data di imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi.
Non è consentito utilizzare bottiglie non sigillate.

VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO

Vino di pura uva, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le disposizioni normative vigenti in materia, confezionato in tetrapak da ml 250, e portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice con indicata la gradazione complessiva del vino.

PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA

I prodotti dietetici e gli alimenti per la prima infanzia sono regolamentati dal D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111, che recepisce la direttiva CE n. 89/398. Il regolamento di attuazione della predetta legge è dato dal D.P.R. 19 gennaio 1998, n. 131.
Tutte le confezioni fornite dovranno presentarsi intatte, sigillate ed il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o da agenti infestanti.
Le confezioni fornite dovranno essere nella pezzatura minima presenti sul mercato.
Alla consegna i prodotti dovranno avere almeno 9 mesi di vita residua dalla scadenza, se prodotti a lunga conservazione, 1 settimana di vita residua, se prodotti deperibili.

Nel corso del contratto saranno richieste, con le modalità riportate nel Capitolato, i prodotti sotto specificati, per i quali potranno essere richieste, marche specifiche a seguito di particolari necessità dietetiche soggettive.

PRODOTTI PER DIETE VEGANE

Devono essere forniti seitan e prodotti a base di seitan, tofu, al naturale e aromatizzato, bistecche di soia, polpette e hamburger vegetali (possono essere a base di legumi e/o soia), gelati, budini, latte, yogurt e panna di soia, cioccolato privo di burro anidro, farinata di ceci, crostata e biscotti privi di burro e uova, e tutto quanto si rende necessario per elaborare, nel corso dell'appalto, quanto richiesto dalla dieta vegana.
Devono essere di origine nazionale o comunitaria.
Sarà cura dell'I.A. garantire che tutti i prodotti forniti ed utilizzati per la produzione delle diete vegane siano privi di ingredienti provenienti dal regno animale (carne, pesce, uova, latte e derivati, miele, pappa reale, etc.)
Il Comune potrà richiedere la documentazione necessaria a certificare tali caratteristiche.
L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente.

ALIMENTI SENZA GLUTINE

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti (es. pane bianco senza glutine, farina per celiaci, biscotti al cioccolato e dolci per celiaci, base per pizza – pasta: spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, tagliatelle nido, lasagne) degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto similare a menù autorizzato e vigente.

ALIMENTI SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE, ALIMENTI A BASE DI SOIA

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto similare a menù autorizzato e vigente.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Tutti gli imballaggi delle derrate alimentari, i contenitori, utensili vari e materiali a perdere devono rispondere al Reg. CE n. 1935/2004, all'art. 11 L. 283/1962, al DPR 777/1982 ed al DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti ed integrazioni.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'I.C. deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Devono essere forniti i seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti:

- pellicola estensibile in materiale plastico
- fogli in alluminio
- carta da forno
- carta oleata
- rotolo carta *puliunto*
- sacchetti carta vari formati
- sacchetti materiale plastico vari formati
- Tovaglioli bianchi a due veli dimensioni minime 33x33 in ovatta di cellulosa
- Tovaglietta in carta tipo americana

Il materiale monouso, da utilizzarsi, su richiesta, per particolari esigenze di servizio o in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive, dovrà essere

- in materiale biodegradabile e compostabile (qualora nel territorio comunale, ove è presente il centro refezionale, sia già stata attivata la raccolta della frazione organica dei rifiuti) in conformità alla norma Uni En 13432:2002 (l'I.C. dovrà fornire certificati di prodotto, in lingua italiana, che attestino la conformità a tale norma)

o

- in plastica, di tipo pesante (per eventuale confezionamento diete speciali in monoporzione).

La biodegradabilità del materiale deve essere documentata da adeguate certificazioni, in lingua italiana.

Dovranno essere forniti, a richiesta, i seguenti materiali monouso:

Piatti piani compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde
Piatti fondi compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde
Scodelle per minestra compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde
Piatti per frutta compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde
Bicchieri da 200 cc, compatibile per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde
Forchette compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi
Cucchiai compatibile con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi
Coltelli compatibile con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi
Cucchiaini compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi

Le posate ed i tovaglioli devono essere sigillati singolarmente e dovranno essere aperte dagli utenti.