

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Fornitura prodotti da agricoltura biologica

In conformità all'art. 59, comma 4, della legge 488/99, l'Amministrazione Comunale prevede inoltre l'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, nonché di prodotti a denominazione protetta certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento, nei tempi e nei modi sotto riportati.

I prodotti da agricoltura biologica espressamente richiesti dall'Amministrazione Comunale sono:

- Pasta di semola di grano duro
- Pasta all'uovo fresca e secca
- Riso parboiled
- Pomodori pelati
- Olio extravergine di oliva.
- Frutta e verdura

Il caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, la Ditta aggiudicataria dovrà:

- Fornire immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale;
- Fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza;

suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo.

In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica verrà applicata per i giorni interessati una riduzione del costo pasto pari al 20% dello stesso.

Frutta allo stato fresco

Il prodotto deve provenire da coltivazioni biologiche e deve essere di stagione, quindi non proveniente da colture forzate.

I frutti da fornire devono essere confezionati negli imballaggi classici e tradizionali, solidi, leggeri maneggevoli ed in uso nei mercati nazionali.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.

Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo. Non si accettano prodotti ortofrutticoli venduti "alla rinfusa".

I frutti devono essere di selezione accurata, esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed in particolare:

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e della coltura in causa avere calibratura e grammatura richiesta ed indicata nelle tabelle dietetiche;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che le renda adatte al pronto consumo o essere bene avviate verso la maturazione così da poterla raggiungere in deposito;
- essere omogenea ed uniformi e le partite composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltura;

- frutti a granella (mele, pere) e a drupa (pesca, albicocca, susina, ciliegia) non dovranno mai presentare polpa ammezzita e fermentata in processi incipienti ed in via di evoluzione, nè iperspacchi di sopramaturazione;

I limoni devono essere:

- a) di ottima qualità, di forma ovoidale con epicarpo liscio ed indenne' da alterazioni di natura non parassitaria da membranosi dei limoni (alterazioni prodotte da fumigazioni ciandriche) e da alterazioni provocate da fitofarmaci; da alterazioni di origine non parassitaria ma ordinariamente infette da batteri o funghi.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- b) portino tracce visibili di alterazioni bio-chimico funzionali incipienti od in via dievoluzione, guasti, fermentazioni incipienti;
- c) siano attaccati da parassiti animali e vegetali (larve in attività biologica esistenti nell'interno della frutta, dermatosi incrostazioni nere da fumaggine, tacche crostose o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo, a rachitismo, ad atrofia e malformazioni ed altre anomalie.

Ortaggi allo stato fresco e tuberi

Il prodotto deve provenire da coltivazioni biologiche e deve essere di stagione, quindi non proveniente da colture forzate e:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, coltura e qualità delle coltura in causa;
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere indenni, cioè esenti, da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possano alterare a giudizio della persona preposta al controllo, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazioni anche incipienti, prefioritura, odori e sapori estranei; abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione, favorire le colorazioni e la consistenza vegetale.

Possono, **in casi eccezionali**, in alternativa alla verdura di stagione che è da preferire, essere utilizzati **ortaggi surgelati** esclusivamente per i seguenti alimenti :piselli, costine o spinaci, fagiolini. I suddetti prodotti dovranno:

- a) presentarsi in confezioni chiuse all'origine e perfettamente idonee sotto l'aspetto igienicosanitario, in particolare non dovranno presentare formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.
- b) giungere nei locali della cucina ancora in perfetto stato di surgelazione poiché si provvederà nei locali stessi all'apertura degli involucri ed ai relativi processi di cottura.
- c) essere esenti da odori, sapori spiacevoli e corpi estranei di alcun genere;
- d) presentare il colore tipico della specie e coltura relativa al prodotto in causa;
- e) essere esenti da tracce di "bruciature da surgelazione";
- f) essere utilizzati interamente e nel giorno stesso della sua cottura, entro le 24 ore dallo scongelamento;
- g) i piselli e i fagiolini devono essere di qualità finissime.

I prodotti surgelati del presente capitolato devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti D.L. 27.01.1992, n. 110 e successive modifiche.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 7.01.1992, n. 110 e successive modifiche.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.L.27.01.1992, n. 110.

L'elenco delle verdure surgelate che si intendono usare per le varie preparazioni deve essere presentato all'Ufficio Istruzione del Comune ad ogni inizio di applicazione del menù (invernale o estivo) e deve essere approvato.

Prodotti in IV gamma

Gli ortaggi possono essere forniti in IV gamma.

In questo caso le patate possono essere a lotta integrata o convenzionali qualora non reperibili sul mercato di provenienza biologica.

Devono possedere i requisiti microbiologici previsti dai limiti di contaminazione microbica allegati al capitolato.

La temperatura raccomandata durante la produzione si rifa' alla normativa francese che prevede:

- locali di selezione dei prodotti massimo a + 12°C
- locali di fabbricazione ed imballaggio: max 12 °C (la temperatura interna del prodotto deve essere inferiore o uguale a +4 °C)
- acqua di lavaggio e di stazionamento del prodotto max +4°C
- celle frigorifere e camion di trasporto max +4°C
- La linea di lavaggio deve essere dotata di due vasche collegate: la prima viene utilizzata per il prelavaggio con allontanamento di residui di disinfettante, mentre la seconda e' da considerarsi vasca di lavaggio vera e propria.
- L'umidità finale dell'insalata non deve essere superiore al 94%.

Le confezioni, oltre ad essere conformi al D.Lgs. 27.1.92 n.109 s.m.i., devono essere in atmosfera controllata utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata.

Shelf life: carote, finocchi, zucchine e insalata da consumarsi crudi devono essere utilizzati non oltre 3 giorni prima della data di scadenza.

CARNE BOVINA

Tipologia delle carni

Le carni dovranno essere di bovino adulto, della Filiera Piemontese, maschio o femmina, di età compresa tra i 11 e i 24 mesi.

Caratteristiche di conservazione e di provenienza

Le carni, conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione per tutto l'arco produttivo dovranno provenire da animali macellati in stabilimenti regolarmente autorizzati.

Tali carni dovranno essere sezionate e depositate in stabilimenti conformi alla vigente normativa igienico sanitaria.

Nel caso si richiedono carni sezionate, è richiesto, quale sistema di protezione e confezionamento, il confezionamento sottovuoto.

Il termine di conservazione indicato sulla confezione non deve essere inferiore a dieci giorni dalla data di utilizzo della merce o dalla consegna ai centri di cottura comunali.

L'etichettatura della confezione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

Caratteristiche merceologiche delle carni

Per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

- per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù, tagli scelti dal quarto anteriore, con esclusione del collo (polpa di spalla, sottospalla, reale).

- per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne, tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (punta di petto, scaramella, reale). Per la preparazione di arrosti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di Coscia (fesa, noce, girello).

Garanzie supplementari di qualità delle carni

Le carni giunte al centro di cottura, dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative. Inoltre a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale, di produzione delle carni, nonché di certificazione all'origine e presso l'impianto di macellazione a tutela della qualità delle carni.

Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura o di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità.

CARNI AVICOLE

Caratteristiche e provenienza delle carni

Le carni avicole devono provenire da animali, appartenenti alle migliori razze da carne, allevati, macellati e sezionati in stabilimenti regolarmente autorizzati.

Nel caso di approvvigionamento, di pollame non sezionato (esclusivamente "carcasse a busto"), esse devono provenire da animali perfettamente dissanguati e completamente eviscerati, privi di testa, collo e zampe; inoltre devono essere perfettamente spiumate e prive di ematomi esterni.

Le carcasse dovranno essere regolarmente bollate ed imballate in idonei contenitori.

Nel caso di approvvigionamento di carni già sezionate, queste dovranno essere confezionate ed etichettate secondo la vigente normativa igienico sanitaria.

I fornitori dovranno produrre certificazioni attestante il rispetto delle norme igienico-sanitarie attualmente in vigore così come previsto dalle procedure di referenziazione dei fornitori.

Durante tutto l'arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione.

In ogni caso il termine di conservazione non dovrà essere inferiore a tre giorni dalla data di utilizzo della merce o dalla consegna ai centri di cottura comunali.

Le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento. La carne deve avere consistenza soda, non fragile, ben aderente all'osso, senza sudatura ne trasudato, non deve contenere siero.

Per quanto non previsto si dovrà fare riferimento alla normativa di cui al DPR n. 193 del 17.05.1988.

CARNI SUINE

Caratteristiche e provenienza delle carni

Le carni dovranno provenire da animali delle migliori razze macellati in stabilimenti regolarmente autorizzati.

Le carni dovranno essere regolarmente bollate e scortate dalla certificazione prevista dalla legislazione vigente.

Il sezionamento ed il deposito dovrà essere effettuato in stabilimenti idonei dal punto di vista igienico sanitario e regolarmente autorizzati.

Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

Nel caso si utilizzino carni sezionate, è richiesto quale sistema di protezione e confezionamento, il confezionamento sottovuoto.

Il termine di conservazione indicato in etichetta non dovrà essere inferiore a dieci giorni dalla data di utilizzo della merce o di consegna ai centri di cottura comunali.

Durante tutto l'arco produttivo le carni devono essere conservate unicamente a temperatura di refrigerazione.

Prosciutto cotto

La carne utilizzata non deve essere stata congelata.

Deve essere in ottimo stato di conservazione, senza liquidi percolati all'interno dell'involucro.

Non deve avere un'eccessiva quantità di grasso e deve essere altresì ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, compatto al taglio, non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore né iridizzazione, picchiettature o altri difetti.

In ogni fase della filiera deve essere conservato unicamente a temperatura di refrigerazione.

L'etichettatura deve indicare, in maniera leggibile, le caratteristiche di cui sopra e la data di conservazione, che non dovrà essere inferiore a tre mesi dalla data di utilizzo o di consegna ai centri di cottura comunali.

L'affettatura deve avvenire presso lo stabilimento, poco prima del confezionamento per la distribuzione.

Deve essere munito di idonea dichiarazione riguardante il tipo e le caratteristiche del Prodotto.

Dovranno essere rispettate le temperature di conservazione durante il trasporto.

Deve essere presente nel Porntuario AIC o possedere il marchio "Spiga sbarrata".

Prosciutto crudo

Il prosciutto crudo fornito potrà essere di 2 provenienze:

- 1) Prosciutto crudo "San Daniele" senza osso: caratteristiche previste dalla legge 14.02.1990 e n. 30 e dal D.M. 16.02.1993 n. 298, relativi alla tutela della denominazione di origine;
- 2) Prosciutto crudo "Parma" senza osso: caratteristiche previste dalla legge 13.02.1990 n.26 e dal D.M. 15.02.1993 n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine.

Fesa di tacchino arrosto

Deve essere conforme ai requisiti del D. Lgs 109/92 s.m.i., al D.L.gs. 118/92 e al D.lgs 336/99. La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.

PRODOTTI ITTICI

Caratteristiche dei prodotti ittici

I prodotti ittici devono essere di pezzatura omogenea, nelle dimensioni richieste dal menù; inoltre devono essere assolutamente prive di spine.

Per tutti i pesci la grammatura è riferita al prodotto scongelato.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa etc) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici:

pH < 6.2 - 7

TMA (trimetilamina): 1 mg / 100 gr

TVN (basi azotate volatili) < 30 mg / 100 gr

Parametri fisici:

calo peso 10 - 30% a seconda della specie

glassatura 5 - 20% a seconda della specie

Uova pastorizzate

I prodotti devono essere conformi a quanto stabilito dalle leggi vigenti.

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalle norme siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto.

Per i prodotti refrigerati, in particolare, non deve essere superata la temperatura di +4° C.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dalle normative.

LATTE E PRODOTTI CASEARI

Caratteristiche generali dei prodotti

Latte di vacca

Dovrà essere fornito in confezioni da un litro perfettamente sigillato e dovrà comunque sempre rispondere al regolamento sulla vigilanza igienica del latte.

Il latte intero, a lunga conservazione, potrà essere utilizzato in cucina per le lavorazioni (puree, impanare ecc.). La scadenza non dovrà essere inferiore a 30 giorni dalla data di utilizzo.

Per l'asilo nido e la scuola materna si consiglia l'utilizzo di latte intero "Alta Qualità"

Burro

Deve essere fresco, pastorizzato ed esente da additivi e coloranti, il tenore di materia grassa non deve essere inferiore al 82%. Le confezioni, di peso non superiore ad 1 chilo, dovranno recare le indicazioni vigenti in materia di etichettatura di tale alimento.

Il termine di conservazione del prodotto non dovrà essere inferiore a 10 giorni dalla data di utilizzo o di consegna ai centri di cottura comunali.

Yogurt

Dovrà essere fornito in monoporzione ed arricchito alla frutta finemente omogeneizzata.

Non sono ammessi prodotti contenenti conservanti e/o coloranti, aromi naturali e antiossidanti

Dovrà essere consegnato con data di scadenza non inferiore a 10 giorni dalla data di somministrazione.

Formaggio da condimento

Deve essere Grana Padano o Parmigiano Reggiano e con le seguenti caratteristiche:

- di prima scelta, con marchiatura ben visibile;
- di ottimo sapore e profumo;
- con stagionatura di almeno 18 mesi;
- grattugiato presso il centro di cottura il giorno stesso di utilizzo.

Può essere richiesto l'utilizzo di prodotto grattugiato all'origine, regolarmente confezionato in confezioni mono o multi dose, con etichettatura conforme alle vigenti disposizioni legislative e con

data di scadenza non inferiore a 10 giorni dalla data di utilizzo o di consegna ai centri di distribuzione.

Formaggio da pasto

I formaggi da pasto, a denominazione d'origine e/o tipica, devono essere prodotti secondo le caratteristiche indicate dalle normative vigenti.

Gli altri prodotti caseari dovranno essere preparati secondo "buone tecniche di produzione" caratteristiche dei vari tipi di formaggio; le caratteristiche organolettiche dovranno essere quelle tipiche delle singole specialità casearie. Tutti i prodotti dovranno essere confezionati ed etichettati a norma di legge.

In generale i prodotti caseari a breve conservazione dovranno essere consegnati con data di scadenza non inferiore a 6 giorni dalla data di somministrazione.

Caratteristiche speciali dei formaggi da pasto

I formaggi da pasto dovranno essere dei seguenti tipi:

- Mozzarella - fiore di latte**
Prodotto con latte vaccino, con caratteristiche conformi alle vigenti disposizioni legislative. Deve essere un prodotto a breve conservazione (non pastorizzato), confezionato. Deve essere consegnata con data di scadenza non inferiore a 10 giorni rispetto alla data in cui viene somministrata.
- Crescenza/stracchino**
Prodotto con latte vaccino, deve essere preparato secondo buona tecnica industriale, conformemente alle vigenti disposizioni legislative. Deve essere regolarmente confezionata ed etichettata in confezioni, possibilmente monodose. E' accettata la fornitura di pezzature di maggiore dimensione purché il porzionamento venga effettuato al momento della distribuzione. Deve essere freschissima, la pasta deve essere omogeneamente morbida, priva di crosta o indurimenti di superficie.
Deve essere consegnata con data di scadenza non inferiore a 10 giorni rispetto alla data in cui viene somministrata.
- Ricotta fresca**
Prodotto con latte vaccino e preparato secondo buone tecniche industriali, non deve essere pastorizzato (prodotto a breve conservazione). Per migliore garanzia di freschezza ed un più semplice e rapido approvvigionamento, deve essere di produzione locale, prodotto da stabilimenti regolarmente autorizzati.
Il trasporto e lo scarico deve avvenire in condizioni ineccepibili, al fine di evitare contaminazioni del prodotto.
Deve essere scortata da certificazione recante, oltre alle indicazioni previste dalla vigente legislazione in tema di etichettatura dei prodotti sfusi a vendita frazionata, anche la data di produzione, che non deve essere di oltre un giorno antecedente a quello di somministrazione.
- Emmenthal**
Prodotto con caratteristiche conformi alle vigenti disposizioni legislative.
- Formaggio tipo "Fontal"**
Prodotto di latte vaccino, secondo buona tecnica industriale, di colore paglierino caratteristico, con crosta sottile ed elastica, il sapore dovrà essere dolce e poco pronunciato.
- Robiola fresca**
Prodotto di latte vaccino e latte di pecora o capra in rapporto variabile e non inferiore al 15%. A pasta fresca, finemente granulosa, non stagionato, di sapore delicato e leggermente acidulo.
- Primo sale**
Prodotto di latte vaccino preparato secondo buona tecnica industriale, fresco, a breve scadenza, di consistenza morbida - elastica e di gusto dolce, lievemente acidulo.

Deve essere possibilmente in porzione monodose, idoneamente confezionato in involucro protettivo; l'etichettatura singola o sull'imballaggio globale dovrà riportare le indicazioni di legge e la data di scadenza.

Shelf life dei formaggi freschi sopra riportati: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 10 giorni prima della data di scadenza

OLI

E' permesso solo olio extra vergine di oliva, che verrà usato per tutte le cotture ed i condimenti. L'olio deve avere un'acidità espressa in acido oleico non superiore al 1% in peso. Il gusto deve essere perfettamente irreperibile ed assolutamente esente da difetti.

PASTA ALIMENTARE - RISO – FARINA

La pasta dovrà rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

- Stato di perfetta conservazione; odore e sapore gradevoli, che non denuncino rancidità o presenza di muffa, aspetto uniforme, resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa, resistente alla cottura per 15 min. senza spaccarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di pasta ed eccessivo deposito di amido.
- La composizione bromatologica deve essere quella della pasta di semola di grano duro.
- La pasta deve:
 - essere fornita nei vari formati secondo le esigenze dell'allegata tabella dietetica;
 - deve tenere bene la cottura;

Se richiesta dovrà essere fornita pasta di tipo integrale.

Il riso deve rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 18/3/58 n. 325 e 5/6/62. n. 56. Non essere quindi trattato con sostanze non consentite e possedere caratteristiche merceologiche e definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Se richiesto dovrà essere fornito riso di tipo integrale.

La farina deve essere di grano tenero, con delle caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge.

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il luogo di produzione e devono essere perfettamente sigillate.

Paste fresche all'uovo/ripiene

Devono rispondere ai requisiti previsti dall'Art. 9 del D.P.R. n. 187/2001 e Circolare Ministeriale 32/85, art. 33 della legge 580/67 e DM 264 del 27 aprile 98. Il ripieno dev'essere costituito da: ortaggi (es. spinaci, biette, cavolo, carota, zucca), ricotta, parmigiano reggiano e/o altro formaggio, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata, aromi. Tutti gli ingredienti devono rispettare le caratteristiche indicate dalle tabelle merceologiche per ogni singolo alimento. Le paste alimentari fresche poste in vendita in imballaggi preconfezionati, devono possedere i requisiti di cui al comma 5, Art. 9 D.P.R. 187/2001. Le confezioni devono pervenire intatte e le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 s.m.i.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre l'80% del suo periodo di conservazione, cioè del tempo che intercorre tra la data di confezionamento e quella di scadenza.

Paste secche all'uovo

La pasta all'uovo deve essere conforme a quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 32 del 3/08/1985 e dall'Art 8 del D.P.R. n. 187 del 9 febbraio 2001, prodotta esclusivamente con semola e almeno quattro uova intere di gallina, per un peso netto complessivo non inferiore a 200g di uovo per ogni Kg di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti

prescritti dal D. Lgs 4 febbraio 1993 n. 65. Le confezioni devono pervenire intatte e le etichette devono riportare tutte le indicazioni **previste dal D.Lgs.109/92 s.m.i.**

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 6 mesi prima della data di scadenza

Orzo perlato/ farro decorticato/miglio

Devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee e rispondere ai requisiti previsti dalla L. 580/67. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza

POMODORI PELATI/POLPA DI POMODORO

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975, C.M. n° 137 del 25 giugno 1990, C.M. n° 138 del 13 giugno 1991, CE 623/98, art. 27 D. Lgs.109/92. Sia i pelati sia la polpa di pomodoro devono essere di filiera tutta italiana dalla materia prima fino al prodotto finito. I pomodori e la polpa devono essere maturi, sani freschi, ben lavati, e devono presentare i caratteristici colore, odore e sapore del pomodoro maturo, secondo quanto stabilito dall'insieme delle norme sopracitate. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, per i pelati interi i frutti devono essere integri e non deformati per almeno il 65% dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. Quelli in banda stagnata destinati a venire in contatto con gli alimenti devono essere preparati esclusivamente con materiali che abbiano limiti di cessione fissati dagli allegati I e II del D.M. 18 febbraio 1984. Devono essere fabbricati secondo una buona tecnica di produzione. Eventuali giunzioni laterali devono essere realizzate mediante saldatura per fusione, aggraffatura meccanica o lega saldante in Stagno o Piombo.

Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE

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, nè spaccato nè spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980, riportato sulle etichette come previsto dal D.Lgs.109/92. s.m.i. La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nel paragrafo "olio monoseme". I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 26 D. Lgs. 109/92 e s.m.i.. Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

DERIVATI DELLA FRUTTA, BEVANDE, DOLCI

Succhi di frutta, purea di frutta biologici

La purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati. Si deve usare zucchero consentito dall'art. 1 della Legge 31 marzo 1980 n. 139 oppure fruttosio tranne che per i succhi di pera e mela. Le confezioni devono rispondere alle caratteristiche previste dal D.lgs

109/92 e s.m.i.

Marmellata di agrumi/confettura extra di frutta/gelatine biologici

Devono possedere i requisiti previsti dal DPR n. 401 dell'8 giugno 1982, art. 2 e 3 e successive modifiche. Devono essere confezionate in conformità al D.Lgs. 109/92 e s.m.i. Le marmellate e le confetture devono presentarsi con una massa più o meno compatta e gelificata. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri,
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei.

I prodotti devono riportare sulla confezione quanto menzionato nel D. Lgs 68/00 e Circolare ministeriale 12 marzo 2001 n. 166. Marmellate e confetture extra e gelatine devono essere contenute in confezioni monodose solo ed esclusivamente quando fornite per gite scolastiche o circostanze particolari (pasto veicolato ecc.); in tutte le altre occasioni devono essere contenute in confezioni di vetro con chiusura a vite.

Non sono ammessi i gusti: agrumi, fichi e kiwi

Bibita analcolica di tè al limone e/o pesca

Il prodotto deve soddisfare i requisiti previsti da: L. 283/62 art 2, D.P.R. 719/58 art. 2,3,5,16 e 17, D. Lgs 68/00 e Circolare ministeriale 12 marzo 2001 n. 166 che disciplinano produzione, vendita ed etichettatura di sostanze alimentari e bevande.

Miele

Deve essere conforme alla Legge 12 ottobre 1982 n. 753. E' ammesso solo miele di nettare e di produzione italiana La confezione dev'essere conforme al D.Lgs 109/92 e s.m.i.

Cioccolato al latte/Crema da spalmare alle nocciole /Cacao amaro

Devono essere conformi alla legge 1° marzo 2002 n. 39 e al D.Lgs 12 aprile 2003 n. 178. Il cioccolato al latte non deve contenere grassi vegetali diversi dal "burro di cacao" (Art. 5 e 6 D.Lgs 12 aprile 2003 n. 178). Le confezioni devono rispondere ai requisiti del D. Lgs 109/92 e s.m.i.

BUDINO:

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo U.H.T. e in contenitori sigillati;
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal DPR. 327/80 e D.P.R. 322/82;
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

CIOCCOLATO AL LATTE

Dovrà avere la seguente composizione: zucchero - latte in polvere - burro di cacao - pasta di cacao - lecitina - aromi naturali - cacao 30% minimo – lattosio e proteine del latte.

PANE E GRISSINI

Si intende per pane il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta, omogenea convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune.

Il pane richiesto giornalmente deve essere bianco impastato con farina 00; deve essere fresco, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti.

Non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto alimenti, come da D.M. 21 .3.1973
- assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia e di igiene del caso.

I grissini, se richiesti debbono essere serviti in confezione da gr. 15.

PANE GRATTATO:

Deve essere preparato conformemente alle vigenti disposizioni igienico sanitarie, con pane di tipo "00".

CROSTINI DI PANE

Devono essere preparati con pane regionale tipo toscano e sottoposti a tostatura.

MERENDINE CONFEZIONATE

Le confezioni devono rispondere ai requisiti stabiliti dal D. Lgs. 109 del 27 gennaio 1992 e s.m.i.

Le tipologie richieste sono:

- Mini cake preparato con yogurt;
- Mini cake all'albicocca;
- Crostatina alla marmellata (no agrumi, fichi, kiwi).

PRODOTTI IN SCATOLA

Conserve vegetali: i pomodori pelati devono essere di 1^a qualità maturi, sani, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, presentare il caratteristico odore, colore e sapore del pomodoro maturo. Il peso netto sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto ed i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolamento.

Confezioni: i contenitori non devono presentare difetti tipo ammaccature, fondelli bombati, punti di ruggine, punti di corrosione interni. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto e peso sgocciolato, nome della Ditta produttrice e confezionatrice, luogo di produzione, data di confezionamento e di scadenza.

Non devono presentare acidità troppo accentuata

PRODOTTI VARI

Sale

Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Non deve contenere impurità e corpi estranei. Deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997 n. 106. E' permesso l'utilizzo di sale iodurato, distribuito da parte dell'amministrazione dei Monopoli di Stato, secondo quanto previsto dal D.M. 10 agosto 1995 n. 562. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 s.m.i..

Zucchero semolato

Il prodotto deve essere conforme alla legge n. 139 del 31 marzo 1980. Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg. Le confezioni, integre e a tenuta, devono riportare come da D.Lgs. 109/92 s.m.i.:

- denominazione;
- peso netto;
- nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CE;
- la sede dello stabilimento produttore.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosita'.

Zucchero a velo

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/72. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e s.m.i..

Orzo solubile

Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dell'orzo. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 e s.m.i.

Polveri lievitanti e lievito di birra

Lievito per dolci: il prodotto deve essere conforme al D.M. 16 giugno 1999 e successive modificazioni.

Lievito di birra: Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dal D.P.R.502 del 30 novembre 1998, art. 8. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

Aceto rosso/bianco

E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162, modificato con l'art. 14 della Legge 9 ottobre 1970 n. 739, L. 6 giugno 1986 n. 527 sulla produzione e commercializzazione degli agri e con limiti delle sostanze tollerate definite dal D.M. 27 marzo 1986. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 smi.

Spezie ed aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero ecc.

I prodotti interi o macinati non devono essere esauriti o in qualunque altro modo sofisticati. Gli aromi devono essere conformi al D.Lgs n. 107/92 Le confezioni intatte devono essere conformi al D.Lgs. 27.1.92. n. 109 s.m.i..

Zafferano

Si richiede zafferano puro di produzione nazionale in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice come da D.Lgs. 109/92 e s.m.i...Per le norme della tutela della denominazione di zafferano occorre riferirsi al RDL 2217 del 12 novembre 1936 e alla Legge 283/62.

Infuso o tisana

Il prodotto deve essere al gusto: frutta mista o frutto unico. La confezione deve essere conforme al D.Lgs. 27.1.92 n.109 e s.m.i..

Te deteinato

Deve soddisfare i requisiti previsti nel D.M. 20 luglio 1987, art.1,2,3 e alla legge n. 283/62 che disciplina la produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. Etichettatura conforme al D.Lgs 109/92 e s.m.i.

Prodotti per lattanti

Omogeneizzati biologici

Devono rispettare il decreto 03/05/2007 (attuazione DIR 2006/34/CE) o appartenere alla "OASI ECOLOGICA".

Semolino

Deve essere senza proteine del latte, esclusivamente a base di farina di grano tenero tipo 0 ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

Crema di riso e crema mais e tapioca

Devono essere senza proteine del latte, senza glutine ed essere conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

Crema multicereali

A base esclusivamente di farina di grano, di riso, di orzo ed avena, deve essere senza proteine del latte, ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

Biscotto granulato

Deve essere senza glutine e senza uovo ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

Latte di proseguimento e adattato.

Deve soddisfare i principi nutritivi dei primi mesi di vita ed essere conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

La I.A. deve prevedere una scelta di almeno 3 tipi di latte adattato per garantire una diversificazione tale da soddisfare le esigenze dell'utenza.

Liofilizzati

Devono essere privi di glutine e proteine del latte ed essere conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

Biscotti primi mesi

Devono essere senza uovo, conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti

E' vietato l'uso del glutammato di sodio e preparato per brodo.

Gli odori ed aromi: anche se non citati nelle tabelle, si intendono inclusi: prezzemolo, sedano, salvia, rosmarino, basilico, lauro, cipolla, aglio a seconda delle necessità ed inviati oltre che in quantità abbondante, anche ben selezionati.

Le scuole potranno occasionalmente essere rifornite di the, camomilla, zucchero e limoni, incaso di malessere degli utenti.

TUTTE LE GRAMMATURE DEL PRESENTE CAPITOLATO DEVONO INTENDERSI CRUDO ED AL NETTO DEGLI SCARTI.

L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di attuare delle modifiche su tutti i menu, tabelle di grammature e condizioni di somministrazione degli alimenti del presente capitolato in considerazione del cambio stagionale ed in base alle esigenze emergenti dallo svolgimento del servizio secondo quanto stabilito ogni volta dall'incaricata del Comune. Potranno essere inseriti altri menù tipici della Dieta Mediterranea da cui sequenza dei piatti e le grammature saranno indicate dal dietista previa autorizzazione del S.I.A.N. (Servizio Igiene, Alimentazione e Nutrizione).

I seguenti alimenti dovranno essere presenti nel Prontuario A.I.C. (Associazione Italiana Celiachia) o possedere il marchio “Spiga barrata”:

- Prosciutto cotto, prosciutto crudo e bresaola;
- Formaggi freschi, molli, spalmabili e a pasta filata;
- Yogurt;
- Marmellata:
- Cioccolato o crema di cacao spalmabile;
- Budino;
- Pesto:
- Succo di frutta:
- Gelato;
- Pasta di mais
- Bibita analcolica te al limone o pesca;
- Fesa di tacchino a fette

Dovrà inoltre essere garantita la fornitura dei prodotti alternativi all'alimentazione tradizionale presenti nelle diete speciali .