



COMUNE DI RAPALLO

ALLEGATO N. 1

**TABELLE MERCEOLOGICHE
DEI PRODOTTI ALIMENTARI
E DEI MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI**

INDICAZIONI GENERALI

Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche e di utilizzo delle materie prime destinate alla preparazione dei pasti per le utenze specificate nel Capitolato Speciale.

La D.A. deve utilizzare per la preparazione dei pasti esclusivamente le derrate elencate nel presente allegato. L'utilizzo di prodotti non presenti in allegato o aventi caratteristiche differenti da quelle previste nell'allegato sarà possibile solo previa richiesta scritta da parte della D.A. e successiva autorizzazione scritta da parte dell'A.C..

Nel caso in cui qualche derrata prevista per la preparazione dei pasti o fornita direttamente non dovesse soddisfare, a giudizio dell'A.C., il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro dello stesso tipo, che avrà la stessa qualità e valore nutrizionale di quello oggetto di variazione.

Per ciò che attiene la prevenzione e gestione dei rifiuti, in riferimento ai CAM introdotti dal Decreto 10 marzo 2020, La D.A. deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili, o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da contorno, etc.) e le monoporzioni ove altrimenti imposto *ex lege* o non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche di servizio.

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

Per quanto riguarda le modalità di etichettatura dei prodotti alimentari si rinvia alle disposizioni contenute nel Regolamento (UE) 1169/2011 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché alla normativa specifica per le varie tipologie di prodotti che prevedono un disciplinare di produzione (DOP, IGP, Biologico, etc.).

L'organizzazione e il calendario degli acquisti e delle consegne presso il centro cottura e l'asilo nido, devono essere tali da garantire, sia per le derrate non deperibili che per le derrate deperibili, il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo del prodotto.

Sarà facoltà della A.C., nel periodo di durata dell'appalto, sottoporre a revisione le presenti tabelle merceologiche. In particolare, sarà obbligo della I.A. accogliere le richieste formulate dalla A.C..

La I.A. dovrà provvedere a consegnare alla A.C. le schede dei singoli prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, così come per i materiali a contatto con gli alimenti (pellicole trasparenti, in alluminio, sacchetti in carta o materiale plastico, carta forno, etc.). La variazione dei prodotti alimentari dovrà essere preventivamente approvata dalla I.A.

ELENCO DEI PRODOTTI VIETATI:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari.
- frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia.
- "carne ricomposta", prefritta, preimpanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'I.C.;
- carni intenerite meccanicamente con aghi e/o lame o con altro sistema industriale (frollatura meccanica);
- prodotti ittici (pesce, molluschi, cefalopodi, crostacei) sia freschi che surgelati o conservati, NON aventi origine FAO 37 o FAO 27 e/o non rispettosi della taglia minima di cui all'All. 3 del Reg. (CE) n. 1967/2006 e/o appartenenti alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la Conservazione della Natura;

- salumi contenenti polifosfati e glutammato monosodico (E621);
- semilavorati industriali, freschi o surgelati, pronti da cuocere, quali:
 - hamburger e polpette,
 - carni precotte,
 - fiocchi di patate,
 - patate già addizionate di oli/grassi;
 - (utilizzo e somministrazione di) pane riscaldato o rigenerato o surgelato;
 - fave o loro derivati;
 - olio di palma
 - *non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati contenenti olio di palma, similari e derivati per i quali non possa essere dimostrata l'origine da coltivazioni sostenibili dal punto di vista ambientale e sociale.*
 - strutto;
 - formaggi fusi/contenenti sali di fusione;
 - zucchero aggiunto alle salse (es. sughi di pomodoro).

SPECIFICITÀ MERCEOLOGICHE OGGETTO DELLA FORNITURA:

Prodotti convenzionali: categoria, comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione da prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:



Prodotti biologici: categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali.

I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento (CE) n. 2018/848. Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato e le indicazioni obbligatorie in etichetta sono dettagliate all'art. 32 del sopra citato regolamento.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Prodotti ottenuti con tecniche di **produzione integrata**, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3 e al DM 8 maggio 2014 e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI): il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto di prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono

utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato a fianco.



Denominazione di origine protetta (DOP): è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un'area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal

marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/doop/list.html>.



Indicazione geografica protetta (IGP): è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n.

1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.



Per **Specialità Tradizionale Garantita**, o più semplicemente **STG**, si intende un prodotto agricolo o alimentare ottenuto con un metodo di produzione tradizionale o che abbia una composizione tradizionale. Sono esclusi da tale riconoscimento quei prodotti la cui specificità risieda nella provenienza o nell'origine geografica. Per ciascun prodotto STG, l'autorizzazione al controllo è concessa dal MIPAAF (con specifico decreto) ad un unico Organismo di Certificazione che sia conforme alla Norma EN 45011.



Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT). Sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali i prodotti destinati all'alimentazione umana ed inseriti negli elenchi regionali e provinciali, caratteristici di un territorio e legati alle produzioni tradizionali locali.

L'art. 8 del D. Lgs. n° 173/98 sancisce l'importanza della valorizzazione del patrimonio gastronomico ed il DM 350/99 fissa le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali.

I PAT sono alimenti caratterizzati da metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura consolidate in un dato territorio da almeno 25 anni: essi sono inoltre strettamente vincolati a fattori quali la tradizione, il territorio, le materie prime e le tecniche di produzione.

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES): si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Per **Prodotti a filiera tracciata e/o certificata**: si intendono quei prodotti che rispondono ai requisiti indicati nella norma UNI 10939 (Sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali per la progettazione e l'attuazione) e nel Regolamento (CE) n. 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare e definisce la rintracciabilità come "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione" (art 3, comma 15).

Per **prodotto proveniente da pesca sostenibile** si intende un prodotto ottenuto nel rispetto dei criteri della certificazione MSC (Marine Steward Ship Council) o equivalenti.

Per **prodotti a filiera corta** si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e la piattaforma sia collocata entro il km 0 (o km utile, nel caso di piccoli comuni), come nel seguente definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il "produttore" è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti a km 0).

Per **“km 0”** (o nel caso dei piccoli comuni **“chilometro utile”**) si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell’allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 150km e nel caso dei piccoli comuni 70 km.

LA D.A.si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, di cui al presente documento e al Capitolato Speciale.

L’I.C., qualora richiesto dall’A.C., dovrà fornire 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 DERRATE ALIMENTARI DI CUI AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI INTRODOTTI DALL’ALLEGATO 1 AL DECRETO 10 MARZO 2020

L’I.C., per favorire il conseguimento degli obiettivi ambientali nel corso del contratto, si attiene a quanto stabilito dall’art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e sue successive modifiche e integrazioni e adegua il servizio alle disposizioni dell’Allegato 1, lettera C. (Criteri ambientali per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica) al Decreto 10 marzo 2020, **garantendo, in particolare, il raggiungimento delle percentuali minime di materie prime di origine biologica (o altrimenti qualificate, esempio, DOP, SQNPI, etc.) nella produzione dei pasti destinati a tutta l’utenza.**

Di seguito, si riporta l’elenco e le percentuali minime egli alimenti biologici o altrimenti qualificati da garantire:

- a) frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso.

Almeno un’ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell’ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell’ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- b) uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l’uso di altri ovoprodotti;
- c) carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell’ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- d) carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell’animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- e) carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante «Modalità per l’applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all’aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all’aperto» devono figurare nell’etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

- f) Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura.

Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

- g) Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

- h) Latte e yogurt: biologico.

- i) Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.

Per l'eventuale utilizzo di olio di oliva si veda quanto successivamente descritto.

- j) Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici;

- k) Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

- l) Acqua: microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sonoconformi al D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31, fatti salvi i pranzi al sacco.

Nel caso in cui uno o più prodotti aventi le caratteristiche e specificità merceologiche suddette, obbligatoriamente richiesti dalla Stazione Appaltante o introdotti a titolo di miglioria dall'I.C., non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali. LA D.A. ha l'obbligo di comunicare con almeno 24 ore di anticipo (ed in ogni caso, per i prodotti freschi, la cui fornitura è programmata nella stessa giornata di lavorazione e consumo, entro le ore 9.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno, attestando l'indisponibilità sul mercato degli stessi.

Qualora si verificassero ripetute sostituzioni di alimenti, l'A.C. si riserverà di chiedere documentazione comprovante l'impossibilità di reperimento sul mercato dei prodotti e di applicare eventuali penalità oltre a quelle già previste per il mancato raggiungimento degli obiettivi contrattuali.

RINTRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI

LA D.A. si fa garante che tutti gli OSA (operatori del settore agro-alimentare) adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002. e s.m.i.. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Per quanto riguarda le modalità di etichettatura dei prodotti alimentari si rinvia alle disposizioni contenute nel Regolamento (UE) 1169/2011 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché alla normativa specifica per le varie tipologie di prodotti che prevedono un disciplinare di produzione (DOP, IGP, Biologico, etc.).

DATA DI SCADENZA E TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

Il Reg. (UE) 1169/2011, relativo alla fornitura d'informazioni sugli alimenti ai consumatori, impone che i prodotti in commercio abbiano l'indicazione in etichetta del "termine minimo di conservazione" (spesso indicato con l'acronimo TMC) o della "data di scadenza" così definiti:

- "Termine minimo di conservazione di un alimento": la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione;
- "Data di scadenza": nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza. Successivamente alla data di scadenza un alimento è considerato a rischio a norma dell'articolo 14 del regolamento (CE) n. 178/2002.

REQUISITI QUALITATIVI

Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati a un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti.

Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002.

I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg. CE 853/2004 e Reg. (UE) 2017/625 per ciò che attiene i controlli ufficiali.

Qualora gli alimenti siano da somministrarsi ad utenti di età compresa fra i 3 e i 12 mesi, devono essere conformi al D.P.R. 19/1/98, n° 131 che regola le norme di attuazione del D. Lgs 27/1/92, n° 111 e al Regolamento CE n. 2491/01.

Gli alimenti a base di cereali per lattanti e bambini e alimenti di proseguimento devono essere conformi al DPR 07/04/99 n° 128, al DPR 11/04/00 n° 132 e al DM 14/03/05.

Gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento destinati alla Comunità europea e all'esportazione presso Paesi terzi, sono regolamentati dal Decreto del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali 9 aprile 2009, n. 82 – Regolamento concernente l'attuazione della direttiva 2006/141/CE.

Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se

conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge. Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e s.m.i (Reg. CE 1126/2007, Reg. CE 565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti. Tutti i prodotti devono presentare:

- le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore);
- caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

Contenitori, imballaggi e in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie.

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né consegni d'incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'idonea protezione del prodotto e alla consegna devono essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in banda stagnata non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti. Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti. L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica.

PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE

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 altritrammenti 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.C.)

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:

- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di 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;
- 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”, di provenienza Italiana o CEE, lievito, sale ed acqua senza l’aggiunta di grassi, o additivi.

La pezzatura deve essere compresa tra 40 e 60 grammi.

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 riferenziali 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

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte esenti da additivi vari. Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge.

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 un’adatta 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.

FOCACCIA FRESCA TRADIZIONALE

all’olio di oliva senza strutto.
Le materie prime che compongono la “Focaccia genovese” hanno la stessa natura di quelle del pane con aggiunta di ingredienti particolari, le cui qualità sono previste dall’art. 4 del D.P.R. n. 502/98.
Prodotto nei laboratori per la panificazione con licenza della C.C.I.A.A. di Genova e Provincia.

GRISSINI

Preparati in conformità alla L. n. 580/67 art. 22 e s.m.i. I grassi impiegati possono essere: olio di oliva e/o olio monoseme. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Dovranno essere forniti in confezione monodose da g 50. Le confezioni devono essere chiuse e non presentare difetti.

PASTA LIEVITATA PER PIZZA

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 in materiale plastico muniti di coperchio, monouso 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.

BASE PRONTA PER PIZZA

E’ ammesso l’utilizzo di basi pronte per pizze, che dovranno essere prodotte esclusivamente con farina di tipo “0”, acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra e senza additivi;

E’ ammesso solo l’utilizzo di base fresche, che dovranno essere consumate entro 10 giorni dalla data di produzione. Non è ammesso l’utilizzo di basi surgelate o congelate, salvo casi particolari (diete speciali).

BISCOTTI

I biscotti dovranno essere forniti in confezioni monodose da 30 gr. cad. e 40 gr cad. (+/- 5 gr.) 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; atte; 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.

CRACKERS – FETTE BISCOTTATE- GALLETTI 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 non idrogenati, senza additivi alimentari, con o senza sale aggiunto

CHIACCEHERE/BUGIE DI CARNEVALE

Devono essere prodotte secondo la buona tecnica pasticciata, cotte al forno senza l’aggiunta di additivi, coloranti ed aromi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senzalattosio e derivati, privo di glutine, vegan...).

Prima della fornitura dovrà essere sottoposta al Comune, per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

PANDORO, PANETTONE, COLOMBA PASQUALE

Devono avere le caratteristiche e la 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.

ALTRI PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO CONFEZIONATI

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.

FARINE

FARINA BIANCA

- Tipo "0" (da preferire)
- 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.

Deve essere ottenuta da grano coltivato in Italia o CEE

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 crittogramme, 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.

SEMOLA DI GRANO DURO

Semola di grano duro, rispondente ai requisiti di legge. In confezioni originali sigillate.

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 garantire 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

PASTE ALIMENTARI E RISO

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.

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 giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011. 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).

La pasta di semola di grano duro, ottenuta da sfarinati di provenienza Italiana, deve essere sempre di prima qualità e prodotta in Italia, con i requisiti di conformità alla L. 580/67 e successive modificazioni, in confezioni originali. Deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe. Deve avere indicata la scadenza. Le confezioni dovranno essere sigillate, senza difetti, roture o altro.

Deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapori tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature o venature, di crepe o roture, di punti bianchi e di punti neri, di colore ambrato perfettamente essiccata, ben asciutta.

La pasta dovrà avere buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alla dimensione; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere buona consistenza. Non dovrà risultare rossa o spappolata, non dovrà aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non dovrà risultare collosa.

E' richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana, documentata da apposito elenco dei formati da parte dell'I.A.

RAVIOLI, TORTELLINI DI CARNE, MAGRI E PANSOTTI

Pasta fresca con ripieno di carne o con latticini e vegetali, privo di additivi, coloranti ed aromi aggiunti. Il rapporto pasta/ripieno nel caso di pasta speciale con ripieno di carne dovrà essere almeno 80/20, mentre con ripieno di magro dovrà essere almeno 60/40.

Dovrà essere in confezioni originali sottovuoto o atmosfera modificata, in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Dovrà avere aspetto omogeneo e dopo la cottura aspetto consistente, con pasta soda ed elastica. E' vietato il riutilizzo di eventuale prodotto crudo avanzato. Possono essere surgelati o refrigerati

GNOCCHI DI PATATE

Devono essere prodotti con almeno il 60% di patate e/o equivalente quantitativo di fiocchi di patate reidratate, farina di grano duro, sale e senza l'aggiunta di grassi vegetali o animali, additivi, aromi e coloranti. Devono essere preconfezionati all'origine, freschi sottovuoto o in atmosfera modificata, oppure surgelati o refrigerati, in confezioni tali da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

TROFIE

Prodotto di forma a bastoncino avvitato, dal colore bianco.

Prodotte con farina di grano tenero tipo "00, di provenienza Italiana, acqua, sale, assenza di conservanti. Possono essere surgelati o refrigerati.

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 non idrogenato, acqua, sale, eventualmente emulsionanti.

Il sistema di imballaggio deve garantire 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.

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 garantire 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

Deve provenire da coltivazioni Nazionali.

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* e *Lungo B* è permesso per la sola preparazione di insalate di riso/riso all'inglese. 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.

LEGUMI SECCHI

E' richeista la fornitura di Prodotto Italiana.

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.

TUBERI FRESCHI

PATATE

Prodotti di I° categoria. Devono essere di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche generali:

prive di lesioni provocate da insetti o parassiti cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo; aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo; turgidi, privi di umidità esterna anormale; Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; non devono essere sottoposti a trattamenti antigermogliativi.

La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

I prodotti dovranno provenire da coltivazioni nazionali o CEE.

ORTAGGI FRESCHI ED ERBE AROMATICHE

Devono essere di produzione Italiana, appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra. Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa;

I vegetali devono essere:

di selezione accurata e recente raccolta;

presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione;

aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo;

essere turgidi, non bagnati, né con acqua di condensazione;

essere pulita, privi di terra e terriccio, privi di infestanti;

privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari.

Gli ortaggi a bulbo devono essere privi di germogli e non devono essere trattati con anti-germoglianti e radiazioni ionizzanti.

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.

I prodotti ortofrutticoli richiesti sono:

Ortaggi a fusto: finocchi;

Ortaggi a radice: carote;

Ortaggi a foglia: cavoli, bietole, catalogue, spinaci, verze, sedano, insalata in genere, prezzemolo, basilico;

Ortaggi a frutto: pomodori, melanzane, zucchine, zucca;

Ortaggi a seme: fagiolini, fagioli, piselli;

Ortaggi a fiore: cavolfiori, broccoli;

Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio, porri.

Per la qualità commerciale degli ortaggi si fa riferimento ai seguenti regolamenti comunitari e ss.mm.ii., in particolare :

Cipolle: Reg. (CE) n. 1508/01;

Lattughe : Reg. (CE) n.1543/01;

Zucchine: Reg. (CE) n. 1292/81, n. 888/97 e n. 1135/01;

Melanzane: Reg. (CE) n. 1292/81 e Reg. (Ce) nn. 888/97 e 1135/01;

Cavoli: Reg. (CE) n. 1591/87 e Reg. (Ce) n. 888/97 e n. 1135/01;

Cavolfiori: Reg. (CE) n. 963/98,n. 2551/99 e n. 1135/01;

Fagiolini: Reg. (CE) n. 912/01 ;

Carote: Reg. (CE) n. 730/99 ;

Pomodori: Reg. (CE) n. 790/00 e n. 717/01;

Piselli: Reg. (CE) n. 533/01;

Aglio: Reg. (CE) n. 2288/97I;

Cetrioli: Reg. (CE) n. 1677/88 e n. 888/97;

Peperoni: Reg. (CE) n. 1455/99 e n. 2706/00;

Sedano: Reg. (CE) n. 1591/87 e Reg. (Ce) n. 888/97 ;

Spinaci: Reg. (CE) n. 1591/87 e n. 888/97.

Dovranno essere fornite le seguenti erbe aromatiche fresche: alloro, rosmarino, salvia, basilico, prezzemolo.

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogramme e corpi estranei.

Il **basilico** deve essere prodotto nelle serre liguri.

Il basilico deve essere di buona qualità, avere forma regolare, essere esente da malattie su foglie e nervature principali, avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate, essere pulito, privo di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e ogni altra impurità, privo di odori e sapori anomali, aroma intenso e caratteristico.

Per il basilico genovese DOP deve essere applicato il Reg. CE n. 1623/2005 del 04.10.2005 e s.m.i.

PRODOTTI ORTICOLI DI IV GAMMA.

I prodotti devono essere conformi al Decreto n° 3746 del 20/06/2014 – Attuazione dell’art. 4 della legge 13 maggio n. 77, recante disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma.

Le varietà richieste sono: carote, patate, insalate, finocchi, pomodori, cipolle, bietole, spinaci, zucchine.

Carote julienne: provenienti da carote fresche con lunghezza per singolo pezzo da 14 cm/ 50 gr. – a 20 cm /250 gr.

I prodotti dovranno provenire da coltivazioni nazionali e potranno essere utilizzati in via del tutto eccezionale previa autorizzazione dell’A.C.

Indicazioni obbligatorie: produttore, natura, origine, data di confezionamento, data di scadenza.

FRUTTA FRESCA

Deve essere di produzione Italiana ad eccezione di banane ed ananas, appartenente alle categorie commerciali prima ed extra. 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; che abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

La fornitura di frutta deve essere nel rispetto della seguente tabella di stagionalità:

GENNAIO	Arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi
FEBBRAIO	Arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi
MARZO	Arance, banane, mele, pere, kiwi
APRILE	Arance, banane, mele, pere, kiwi, fragole
MAGGIO	Banane, mele, pere, fragole, kiwi, melone
GIUGNO	Banane, albicocche, pesche, susine, mele, pere, fragole, melone
LUGLIO	Banane, mele, pere, albicocche, pesche, susine, prugne, fragole, melone
AGOSTO	Banane, mele, pere, albicocche, pesche, susine, prugne, fragole, melone
SETTEMBRE	Banane, mele, pere, pesche, uva, prugne
OTTOBRE	Banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, uva
NOVEMBRE	Arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi
DICEMBRE	Arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi

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 tavola: 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), Conferenze;

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

Banane

Provenienza Mercato Equo e Solidale

Frutta secca sgusciata.

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione né per odore, né per consistenza, né per sapore, né per attacco da infestanti, né per attacco batterico. Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali e proveniente esclusivamente da coltivazioni mediterranee.

Varietà richieste: pinoli, noci, nocciole.

Frutta di IV gamma

I prodotti devono essere conformi al Decreto n° 3746 del 20/06/2014 – Attuazione dell'art. 4 della legge 13 maggio n. 77, recante disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma.

I prodotti dovranno provenire da coltivazioni nazionali o CE e potranno essere utilizzati in via del tutto eccezionale previa autorizzazione dell'A.C.

Dovrà essere garantita la fornitura di frutta IV gamma in sacchetti monorazione di grammatura minima di 80 gr, composti da mela, melone, uva, kiwi o mix di essi;

FRUTTA CONSERVATA

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.

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, saperi 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.

VERDURE ORTAGGI SURGELATI - CONGELATI

Devono essere in confezioni originali ed integre;

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);

L'aspetto degli ortaggi e delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per pezzatura, colore e grado di integrità;

Il 90% del peso deve essere costituito da prodotto integro privo di spezzature;

Devono essere accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie;

La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato;

Alla consegna i prodotti devono avere una scadenza non inferiore a 12 mesi;

Dovranno essere fornite le seguenti tipologie di prodotto:

- fagiolini fini;
- piselli fini;
- asparagi;
- broccoletti;
- fagioli;
- cavolfiori;
- mais sgranato;
- zucchine a rondelle;
- carote a rondelle;
- ortaggi in foglia: biete erbette, spinaci;
- cuori di carciofo;
- verdure miste surgelate per minestrone;
- patate a spicchi o a cubetti, non prefritte, idonee per cotture al forno.

CONSERVE ALIMENTARI

TONNO

Si richiede tonno, *Thunnus Alcares* (Tonno a pinna gialla), all'olio extravergine 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.

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 amalattie 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 Reg. UE1169/2011.

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 Reg. UE 1169/2011

CONSERVE VEGETALI IN SALAMOIA O SOTT'ACETO .

Le conserve vegetali devono essere fornite in confezioni in vetro e devono essere conformi alla vigente normativa oppure in confezioni di pezzatura da 1,7 – 3 Kg.;

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di infestanti, o difetti dovuti a malattie; Devono presentare colore, odore e sapore caratteristici del prodotto;

I vegetali immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico;

Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;

Si potranno richiedere:

- miscela di vegetali per insalata di riso;
- olive verdi e nere denocciolate;
- cipolline sott'aceto;
- cetrioli sott'aceto;
- capperi.

La fornitura deve essere tale da garantire il consumo totale del prodotto senza lasciare rimanenze.

CARNE E DERIVATI

CARNI BOVINE

Le carni devono essere provenienti da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani.

A richiesta della A.C. dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

E' ammessa la fornitura di carni bovine fresche refrigerate (non congelate né scongelate), confezionate sottovuoto, ricavate da quarti posteriori e anteriori di bovino adulto e dai busti e selle di vitellone, approntate secondo i tagli anatomici occorrenti al servizio.

Le carni delle migliori qualità, provenienti da carcasse di animali di età compresa tra 12 e 24 mesi (Vitellone –Bovino Adulto) e tra 0 – 8 mesi (Vitello), dovranno essere in ottimo stato di conservazione e dovranno avere buona condizione di frollatura, scevra di indizi che denotino una frollatura eccessiva e una qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica. Non dovranno presentare imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti ed i grassi di copertura non dovranno essere flaccidi. Le superfici interne (cavo pelvico e cavo peritoneale) non dovranno presentare patine oppure untuosità che conferiscano aspetto di carni vecchie.

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;
- devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno

scarto massimodel 6-7%.

Parametri igienico sanitari:

- la carne deve essere esente da sostanze estrogene ed inibenti;
- il pH deve essere al massimo 5.8.

I tagli anatomici da utilizzare per le varie preparazioni dovranno essere i seguenti:

PREPARAZIONI	TAGLI
Polpette	Reale, spalla
Hamburger	Reale, spalla
Carne macinata - <i>I pezzi da utilizzare arriveranno interi, dovendo esseremacinati sul posto non prima di 24 ore dal consumo.</i>	biancostato, reale, spalla, punta di petto
Bistecche	Scamone, controfiletto/fesa, girello
Spezzatino	Reale, spalla
Brasato	Sottofesa
Cotolette	Noce, scamone
Scaloppe	Noce, Scamone, fesa
Bollito	Cappello del prete, Reale
Arrosti	Reale, noce, fesone, punta, fesa, coscia, girello

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigentinormative 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.

Saranno respinte all'origine le carni confezionate sottovuoto quando all'interno della confezione l'eventuale liquido di sgocciolamento di colore rosa superi il 3% del peso netto del prodotto. Saranno respinte le carni confezionate sottovuoto quando presentino corpi estranei o quando il liquido di sgocciolamento (*bag drip*) sia molto abbondante e si presenti di colore bruno o di colore nero - verdastro con odore acre pungente della carne.

Alla data della consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo minimo di vita residua di non inferiore ai 25 giorni.

CARNE DI VITELLO FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO

Per condizioni generali vedi "carni bovine".

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 8 mesi.

Inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:

- non deve aver subito azione di sostanze estrogene;
- la carne deve essere di colore bianco – rosato, tenera, a grana fine , con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
- deve provenire da bestie che non abbiano superato i trecento Kg. Di peso.

CARNI SUINE

E' ammessa la fornitura di carni suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto.

Le carni devono essere provenienti da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani.

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 vigentinormative 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

E' ammessa la fornitura di carni avicunicole fresche refrigerate ricavate da carcasse di classe A di pollo domestico (*Gallus domesticus*) di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile, allevato in Italia in rispetto del D. Lgs. 181/2010 e ss.mm.ii., macellato e sezionato in Italia in impianti in possesso di bollo CE, e conforme a Reg. Ce 543/2008, Reg. Ce 1234/2007 e ss.mm.ii.

A richiesta della I.A. dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

La data di macellazione, al consumo, non deve superare i 5 giorni (per la carne confezionata sottovuoto) e 2 giorni (per quelle confezionate in film plastico).

La data di macellazione dovrà essere riportata sull'etichetta.

Saranno richiesti:

- cosce di pollo da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane di grammatura compresa tra i 200 – 250 gr. E' ammessa la sostituzione con sovra cosce di pollo.
- 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 avicuncola 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.

Le cosce di pollo 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.

SALUMI

PROSCIUTTO COTTO – Alta Qualità

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia suina intera di origine Italiana 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, San Daniele)

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%.

Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua alla scadenza di almeno 3 mesi.

BRESAOLA 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.

Alla consegna la bresaola deve avere ancora vita residua alla scadenza di almeno 3 mesi.

SALAME CREMONA IGP

Il Salame di Cremona dovrà essere prodotto e rispondere alle indicazioni e ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 23/12/1998.

FESA DI TACCHINO ARROSTO

Senza aggiunta di polifosfati, glutammato monosodico, fonti di glutine e derivati del latte.

Il prodotto è ricavato da fesa di tacchino disossata, senza pelle, trattata con aromi e saline e cotta al forno a vapore (tipo prosciutto cotto).

Confezionamento: Preconfezionata sottovuoto in pezzi. Ogni pezzo dovrà indicare peso netto e diciture di legge.

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.

Sono ammessi i seguenti ingredienti:

- fesa di tacchino almeno 80%
- 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.

LATTE E DERIVATI

E’ richiesta l’origine del latte Italiana sia per la fornitura del latte tal quale che per tutti i suoi derivati.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITA’

Per le merende previste nelle scuole dell’infanzia e dei nidi il latte fresco deve essere intero 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 pastorizzato parzialmente scremato e scremato.

LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT

Per le preparazioni culinarie sarà richiesto latte intero a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) in confezioni da litro. Esso deve avere alla consegna un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

ALTRI TIPI DI LATTE VACCINO

Per diete speciali possono essere richiesti altri tipi di latte vaccino quali delattosato e desolato. Dovranno essere consegnati nelle confezioni minime presenti sul mercato.

LATTI NON VACCINI

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 minime presenti sul mercato.

YOGURT

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 10⁶/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 diguar), aromi.

DERIVATI DEL LATTE: BURRO – FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI

BURRO DI QUALITA'

Prodotto esclusivamente con la crema di latte vaccino pastorizzato centrifugato. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Di consistenza soda, di colore bianco/gialognolo, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Dovrà essere fornito in panetti da gr. 125, gr. 250 - gr. 500 o da gr. 1.000 con almeno 30 giorni di conservazione residui.

PANNA UHT

La panna per le preparazioni culinarie sarà richiesta a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura) in confezioni da g. 200/250 e g. 500 con almeno 2 mesi di conservazione residui.

DESSERT AL CIOCCOLATO, AL CREME CARAMEL, ALLA VANIGLIA.

Il budino deve essere stabilizzato termicamente attraverso trattamento HTST /UHT, fornito nei gusti cacao, vaniglia e creme caramel. Le confezioni dovranno essere monodose da g 125 (+/- 5 gr.). Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere almeno 2mesi dalla data di scadenza.

Deve contenere solo i seguenti ingredienti:

latte,

cacao o vaniglia.

zucchero;

Sono ammessi come addensanti solo l'amido di mais e la carragenina;

Non deve contenere additivi, colorante, conservanti o aromi artificiali.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Deve essere stabilizzata per mezzo di trattamenti termici UHT e in contenitori sigillati in confezioni da 125 gr. (+/- 5 gr.)

La mousse deve essere un prodotto sterile da conservare a temperatura ambiente.

Deve contenere i seguenti ingredienti :

cioccolato fondente,

uova,

latte,

zucchero;

Non deve contenere additivi o aromi artificiali.

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 fresco non in confezioni integre.

FORMAGGI A LUNGA STAGIONATURA

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.

GRANA PADANO DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura non può essere inferiore ai 12 mesi e deve essere rilevabile alla consegna ed ai controlli. Il Grana Padano è ammesso solo come formaggio da tavola.

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

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;

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;

EMMENTHAL 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; prodotto con latte di origine Italiana

CACIOTTA FRESCA, formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato crudo. Prodotta con latte di origine Italiana Formaggio fresco con stagionatura minima di 20 giorni, da consumarsi entro 1 mese dal suo ottenimento, a pasta molle, contiene un'elevata umidità.

Il grasso minimo deve essere dal 30 al 45 % sulla s.s. - peso da 800 a 1200 gr.

PROVOLONE, formaggio a pasta filata con stagionatura non superiore ai 3 mesi; prodotto con latte di origine Italiana

MOZZARELLA a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici. E' richiesta l'origine Italiana del latte.

Potrà essere richiesta in pezzature da g. 30, in plurirazioni, da g. 100 e g. 125, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g. 1.000. 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. 1.000. Prodotto con latte di origine Italiana. 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. Non deve contenere conservanti.

ROBIOLA, formaggio fresco, in confezioni da g. 100 o panetti da g. 1.000. Prodotta con latte di origine Italiana. 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. Non deve contenere conservanti.

RICOTTA, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali. Prodotta con latte di origine Italiana. In confezioni da g. 80, g. 250, g. 1.500. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Non deve contenere conservanti.

MOZZARELLA PER PIZZA

Deve essere prodotta esclusivamente con latte vaccino, fermenti lattici vivi, caglio, sale; a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici; deve essere prodotto esclusivamente da latte di allevamenti italiani e in stabilimenti italiani; non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro.

Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

UOVA

Il prodotto deve essere ricavato da uova di gallina di categoria "A" allevate in Italia, intere sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, provenienti da levamenti di galline allevate all'aperto o allevate a terra (Direttiva 1999/74/CE, pubblicata sulla GUCE L 203 del 03.08.1999 e s.m.i.), privo di ulteriori aggiunte.

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.

Per preparazioni culinarie che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti ovo prodotti pastorizzati in bottiglie in materiale plastico o in confezione tetrapak.

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.

PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

I prodotti ittici dovranno essere surgelati 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 deve presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccameneti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini.

I prodotti devono essere deliscati;

Al momento del consumo i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza pari a 90 giorni.

Si richiede NOME COMUNE NOME SCIENTIFICO e TIPOLOGIA FORNITURA

Sogliola Solea vulgaris filetti

Platessa Pleuronectes platessa filetti

Merluzzo *Meluccius merluccius* Filetti e tranci
Halibut *Hippoglossus hippoglossus* Filetti
Pesce Persico *Perca fluviatilis* Filetti
Trota *Salmo gairdneri* Filetti
Cernia *Polyprion americanus* Filetti
Palombo *Mustelus mustelus* Tranci
Pesce spada *Xiphias gladius* Tranci
Salmone *Salmo salar* Tranci

Deve essere in particolare dichiarato:

la denominazione commerciale della specie;

il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento);

la zona di cattura;

il lotto;

la data di scadenza;

La pezzatura deve essere omogenea e costante, la percentuale di glassatura deve essere dichiarata e non superare il 20%.

MOLLUSCHI SURGELATI

I molluschi surgelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella stessa specie allo stato di buona freschezza.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Devono presentare:

odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza delle carni soda.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea;

Tipologie richieste:

polpo,

moscardini,

seppioline,

totani,

gamberi sgusciati,

calamari interi oppure anelli.

Al momento del consumo i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza pari a 90 giorni.

BASTONCINI DI PESCE

Bastoncini di filetti di merluzzo (*Merluccius hubbsi*), la quantità di merluzzo deve essere non inferiore ore al 60% del peso complessivo del prodotto, impanati surgelati.

Il prodotto deve contenere non meno del 60% di Merluzzo atlantico;

Gli altri ingredienti potranno essere:

pan grattato, farina di grano tenero, olio di semi di girasole, fecola di patate, sale, aromi.

BEVANDE

ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE

L'acqua minerale deve essere fornita naturale, non addizionata di anidride carbonica oligominerale, salvo casi particolari;

Per i lattanti è richiesta acqua minimamente mineralizzata;

L'acqua deve essere consegnata 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 ss.mm.ii.;

Devono essere trasportate con automezzi chiusi che proteggono le bottiglie da fonti di calore, luce ed intemperie.

Tra la data di imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi.

SUCCO DI FRUTTA MONOPORZIONE

Sono richiesti succhi di frutta ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta, senza zucchero aggiunto, con tenore minimo di succo e/o in purea pari al 45-50% di frutta, privi di coloranti, edulcoranti e conservanti.

E' ammessa solo l'aggiunta di acido citrico o ascorbico come antiossidante.

Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano.

Forniti in tetrabrick da ml. 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose).

Devono essere forniti, a rotazione i seguenti gusti:

pesca;

albicocca;

pera;

mela;

arancia.

VINO DA CUCINA

E' richiesto vino bianco e rosso da utilizzare quale ingrediente nella preparazione delle ricette. Dovrà essere fornito in confezioni tetrapak da ml. **250 o da litro.**

BEVANDA ANALCOLICA AL GUSTO DI THE DETEINATO ALLA PESCA O AL LIMONE

Per la bevanda di thè deteinato, thè alla pesca deteinato, o al limone deteinato in confezione monodose cartonato da 200 ml. Si richiede il prodotto i cui ingredienti principali siano: acqua minerale, succo di limone o pesca, fruttosio, aromi ed estratto di thè deteinato; acidificante: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.

THE/CAMOMILLA E TISANE

Dovranno essere privi di materiale organico ed inorganico estranei e non possono presentare colori ed odori non caratteristici.

Si richiedono the, camomilla e tisane in bustine-filtro in carta.

Il the deve essere deteinato con le seguenti caratteristiche:

non più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca, deve provenire dal Mercato Equosolidale;

La camomilla dovrà essere ottenuta da fiori interi o parte di essi;

Le tisane dovranno essere delle seguenti tipologie:

karkadè,

melissa,

tiglio e

frutta.

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.

L'I.A. dovrà fornire i prodotti sotto specificati, di una delle principali marche note per la produzione di alimenti prima infanzia;

Potranno essere richieste, marche specifiche a seguito di particolari necessità dietetiche soggettive:

Biscotti e prodotti da forno per la prima infanziaA, indicati per i bambini dal 4° mese in poi.

Latte speciale per la prima infanzia (in polvere e liquido), sostitutivo del latte materno con composizione varia a seconda del tipo;

Pastina prima infanzia, indicata in particolare dai 4 mesi in poi, preparata con semola di grano duro o di grano tenero, eventualmente addizionata di minerali e vitamine. Dovrà essere assicurata la fornitura di un'ampia gamma di formati;

Crema di riso, richiesto prodotto istantaneo, adatto alla preparazione senza cottura, ottenuta a farina di riso, priva di glutine e proteine del latte, eventualmente addizionata di vitamine. Dovrà essere assicurata la fornitura di un'ampia gamma di qualità;

Crema di cereali e semolino, richiesti prodotti istantanei, adatti alla preparazione senza cottura, ottenuti da farine di cereali, eventualmente addizionate di vitamine;

Farine lattee, richiesti prodotti istantanei, adatti alla preparazione senza cottura, ottenuti da farine di riso, mais, latte in polvere, anche con l'aggiunta di frutta, cereali, biscotti disidratati, eventualmente addizionati con vitamine;

Liofilizzati di carne o pesce, prodotti da carne o pesce liofilizzato, senza l'aggiunta di conservanti o polifosfati. Possono essere richieste tutte la gamma di varietà presenti sul mercato;

Omogeneizzati prodotto con carne, frutta o pesce, senza l'aggiunta di conservanti e polifosfati.

Possono essere richieste tutte la gamma di varietà presenti sul mercato.

Alimenti senza glutine: dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti 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.

CONDIMENTI

SALE FINO E GROSSO

Si richiede sale iodurato/iodato ai sensi della legge 21 marzo 2005, n. 55;

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.

PESTO

Si richiede pesto confezionato in atmosfera modificata in olio extravergine, privo di additivi e aromi;

All'apertura non deve presentare odore e sapore anomali dovuti all'irrancidimento;

Deve essere fornito in quantitativi tali che una volta consumato non devono esserci rimanenze;

E' vietato conservare prodotto in rimanenza.

OLIO EXTRAVERGINE OLIVA

L'olio extravergine dovrà essere ricavato 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 rchiudibile in modo igienico.

Al momento della consegna la vita residua deve essere di almeno 12 mesi.

L'olio extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo della pasta, contorni freddi e caldi e per la preparazione dei sughi e per tutte le cotture delle diete per allergie ai semi di arachide.

L'A.C. potrà richiedere certificato analitico che attesti l'assenza di metalli pesanti e di istamina nei lotti di prodotto consegnati.

OLIO SEMI ARACHIDE

L'olio di arachide richiesto per tutte le cotture se non riportato diversamente nelle ricette e menù di cui all'Allegato 2, deve avere sapore e colore delicato;

Le confezioni dovranno essere a litro in vetro o materiale plastico con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

Non devono presentare ammaccature, ruggine od altri difetti.

Al momento della consegna la vita residua deve essere di almeno 12 mesi.

ACETO DI MELE

L'aceto di mele richiesto dovrà essere ottenuto dalle mele intere, senza l'aggiunta di conservanti, aromi, additivi.

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 DI VINO BIANCO

Esclusivamente da vini bianchi.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell' art. 41 del D.P.R. 12 febbraio 1965, n.162 (convertito con modificazione nella legge n.739/70).

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.
Confezionamento: bottiglie di vetro da litri 1-2-500 ml.

ACETO ROSSO

Esclusivamente da vini rossi.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell' art. 41 del D.P.R. 12 febbraio 1965, n.162 (convertito con modificazione nella legge n.739/70).

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.
Confezionamento: bottiglie di vetro da litri 1- 2 – 500 ml.

ZUCCHERI – PRODOTTI DOLCIARI – MIELE – GELATI

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

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;

la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento (quando diverso all'indirizzo del responsabile di commercializzazione già indicato in etichetta).

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.

ZAFFERANO, SPEZIE ED AROMI

Si richiede zafferano in polvere o liquido, 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, maggiorana, aglio, salvia, rosmarino, 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, g 250 e gr 500, o inferiori.
E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico.

PRODOTTI VARI

CIOCCOLATO E CREMA DI CIOCCOLATO SPALMABILE

Sarà richiesto cioccolato in monoporzione da g. 20 circa nelle varietà "fondente" e "al latte", conforme alla vigente normativa e deve provenire dal Mercato Equosolidale.
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.

GELATO

Dovranno essere forniti in confezione originali, in coppette da 60-70 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 panna, fragola).

Per quanto concerne gli alimenti non compresi in questo elenco, si rimanda a quanto previsto dalle norme legislative vigenti. Ogni eventuale richiesta o proposta di altri prodotti da utilizzare per le preparazioni sarà esaminata in accordo con l'A.C. e concordata con il servizio incaricato della vigilanza nutrizionale del servizio riefezione scolastica dell'ASL 4 Chiavarese.

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.A. 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.A. dovrà fornire certificati di prodotto, in lingua italiana, che attestino la conformità a tale norma)
- 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.

In aggiunta ai prodotti sopra riportati, l'A.C. potrà richiedere all'I.A. altri alimenti che essa dovrà fornire senza oneri aggiuntivi per l'A.C.