

ALLEGATO B

-TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI:

CARNE ROSSA (VITELLONE) E CARNE SUINA:

Tutte le carni che verranno consegnate devono essere ottenute da animali nati, allevati e macellati in Italia e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/04 e in accordo con il Regolamento CE n.834/07. Dovranno riportare il bollo sanitario (a inchiostro sulle carni non disossate – su apposita etichetta nel caso di carni sezionate e confezionate, refrigerate e con ottime caratteristiche microbiologiche ai sensi delle vigenti disposizioni di legge).

TUTTA LA CARNE DOVRA':

- **essere trasportata in veicoli idonei ed autorizzati ed alle temperature prescritte;**
- **alla consegna non dovrà avere superato un terzo di vita commerciale**
- **confezionata secondo le disposizioni vigenti in materia;**
- **rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria (D.lvo n° 109/92 e s.m.i., Regolamenti CE n° 1760-1825/2000, D.M. 30.08.2000 e Circ. 15.10.2001 n° 5 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali).**
- **Riportare sul documento commerciale o in etichetta la data di macellazione e la data di confezionamento in modo che sia verificabile il periodo di frollatura.**

CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA DI VITELLONE

Le carni di vitellone devono provenire da bovini di razze da carne, nati, allevati e macellati in Italia, di età compresa tra i 12 ed i 24 mesi. Le carni dovranno rispondere a tutti i requisiti organolettici propri della carne di vitellone, in ottime condizioni di nutrizione e conformi alle disposizioni vigenti.

La carne di bovino fresca refrigerata dovrà essere fornita disossata, nei tagli anatomici richiesti; i medesimi tagli dovranno presentarsi di colore rosso-rosa brillante, di consistenza pastosa, di grana fine e di tessitura compatta, prive di parti non edibili (aponeurosi, parti tendinee, fibrose, grasso superfluo). Il grasso dovrà essere di consistenza soda e colore bianco - bianco/paglierino. Saranno rifiutate sia quelle con grasso decisamente giallo più o meno carico, sia quelle totalmente sprovviste di grasso di copertura.

Le carni dovranno avere l'odore proprio della specie bovina e non emanare odori impropri o di altre derrate tenute in promiscuità; non devono presentare ecchimosi, coaguli sanguigni, peli. Verranno scartate le carni che presentano lo strato superficiale rosso cupo quasi nero (caratteristica propria delle carni vecchie e mal conservate), nonché quelle che presentano una certa limacciosità, presenza di muffa o altro, vale a dire tutti quei caratteri che denotano un improprio o imperfetto stato di conservazione.

I tagli provenienti dal quarto anteriore dovranno essere consegnati non prima di 10 giorni della data di macellazione; i tagli provenienti dal quarto posteriore non dovranno essere consegnati prima di 15 giorni dalla data di macellazione.

Tagli richiesti:

- **carne di 1^a scelta per fettine** (da consegnare già tagliata secondo le indicazioni del cuoco comunale)
- **carne di 1^a scelta per arrosti e brasati** (secondo le indicazioni del cuoco della cucina comunale);
- **carne di 1^a scelta per spezzatino e macinato** (da fornire già tagliata per lo spezzatino o già pronta in svizzere, secondo le indicazioni del cuoco comunale)

CARNE SUINA FRESCA REFRIGERATA:

Dovrà provenire da animali allevati e macellati in Italia. Alimentazione: divieto di utilizzare alimenti contenenti OGM e di somministrare farine di pesce nelle fase di ingrasso. Dovranno essere state utilizzate materie prime di provenienza prevalentemente aziendale o ottenute nel rispetto dei sistemi di certificazione della qualità e tracciabilità delle produzioni in coerenza con la normativa comunitaria. Inoltre:

- la carne deve presentare grana fine, colorito tipico della carne suina, tessuto adiposo ben disposto fra i fasci muscolari a determinare una marezza scarsa;
- la consistenza deve essere pastosa e la tessitura abbastanza compatta;
- l'odore è quello tipico della carne fresca che non deve presentare ecchimosi, coaguli sanguigni, peli;
- la carne fresca confezionata sotto vuoto deve mantenere intatte le caratteristiche organolettiche del tessuto muscolare che costituisce il taglio anatomico confezionato, senza mostrare sierosità raccolte all'interno del volucro;
- la carne dovrà essere etichettata secondo la normativa vigente.

Tagli anatomici:

- **carrè disossato** (taglio tipo "Bologna") per arrosti (su indicazione del Responsabile della cucina comunale)
- **magro di posteriore** (la carne dovrà essere già tagliata a fettine, secondo le indicazioni del Responsabile della cucina comunale)

CARNI AVICUNICOLE REFRIGERATE E UOVA FRESCHE BIOLOGICHE:

Tutte le carni che verranno consegnate devono essere ottenute da animali nati, allevati e macellati in Italia e provenire da stabilimenti nazionali riconosciuti ai sensi del Reg. CE n° 853/04.

Non sono ammesse carni congelate o scongelate, ma esclusivamente fresche refrigerate e con ottime caratteristiche microbiologiche ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.

CONFEZIONAMENTO:

- Tutte le carni vanno consegnate "preconfezionate" nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia;

- Ogni confezione deve essere provvista di apposita etichetta interna, riportante le indicazioni previste dalle disposizioni vigenti in materia. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alle normative vigenti.

TUTTA LA CARNE DOVRA’:

- **essere trasportata in veicoli idonei ed autorizzati ed alle temperature ,-prescritte.**
- **alla consegna non dovrà avere superato un terzo di vita commerciale**

Pollame:

Il prodotto deve essere fresco (non congelato o surgelato) e provenire da stabilimenti italiani riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/04.

I requisiti, certificati dalla Ditta produttrice, delle carni richieste sono le seguenti:

- provenire da allevamenti a terra nazionali nel rispetto dei ritmi naturali di crescita;
- divieto assoluto di impiego di mangimi contenenti OGM; le carni non devono essere state trattate con radiazioni ionizzanti o ultraviolette o conservanti chimici;
- la carne deve essere di recente macellazione (tra i 2 ed i 4 giorni);
- la carne deve essere completamente dissanguata, di colore bianco-rosato, uniforme, ben aderente all’osso;
- il grasso sottocutaneo deve essere uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- le carni devono essere perfettamente spennate e spiumate, prive di grumi di sangue, di fratture, tagli, ecchimosi, scottature, macchie verdastre e insudiciamente superficiale. Devono essere di colore roseo brillante uniforme, superficie lucida, consistenza soda, senza essudatura.

1. Petti di pollo già tagliati a fettine

- Dovranno essere privi di pelle, di grassi, di tutte le strutture ossee e cartilaginee, con peso medio commerciale complessivo di circa gr. 280-350 per le due parti che compongono il petto. La polpa di petto dovrà essere ricavata da polli in perfetto stato di nutrizione e dovrà essere di colore rosa pallido.

2. Petto di tacchino

Il petto di tacchino dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- provenire da un animale di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;
- la carne dovrà provenire da animali di età compresa fra le 14 settimane e gli 8 mesi, di peso di circa 5 kg.;
- le carni dovranno essere di colore rosa pallido, di consistenza soda, senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno può essere presente una lamina fibrocartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare;

3. Cosce di pollo

Le cosce di pollo dovranno essere disossate (complete di fuso e sottocoscia), ESCLUSA LA PARTE DELLA SELLA.

4. Pollame intero

Sarà consegnato eviscerato, senza le frattaglie, e cioè integri, puliti, privi di odori atipici, esenti da tracce di sangue visibili di una certa entità, privi di ossa rotte sporgenti e di gravi contusioni; dovranno essere, inoltre, di buona conformazione e avere carni sode, con petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso, come pure le cosce.

5. **Coniglio** (intero o a pezzi secondo le indicazioni del cuoco comunale): Le carni devono provenire da animali non precedentemente adibiti a riproduzione. Gli animali di 1^a qualità dovranno essere stati alimentati esclusivamente con mangimi vegetali, senza l'impiego di OGM.

Le carni devono:

- provenire da animali che abbiano un'età compresa tra gli 80 ed i 120 giorni;
- provenire da animali in perfetto stato di nutrizione, del peso medio di kg. 1,4/1,6;
- non devono presentare fratture, edemi, emorragie, ematomi. Le carni non devono presentare modificazioni di colore, odore e sapore;
- dovranno essere escluse le carcasse di animali aventi caratteristiche dei riproduttori;
- potrà essere richiesta la fornitura del coniglio con osso tagliato in piccoli pezzi, senza pelle. La carne può essere richiesta anche disossata;
- la resa in carne magre non deve essere minore del 65%;
- i conigli interi dovranno essere forniti senza pelle, senza zampini, senza intestino, non bagnati.

ALTRE CARNI RICHIESTE:

- Agnello
- Faraona

Tutte le carni dovranno provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia in stabilimenti regolarmente autorizzati a norma di legge ed alla loro consegna essere muniti di tutti i documenti commerciali e sanitari previsti dalle leggi vigenti.

UOVA FRESCHE BIOLOGICHE DI GALLINA:

Le uova dovranno riportare la stampigliatura che indichi la provenienza da allevamento biologico e dovranno essere:

- DI CATEGORIA "A", del peso di gr. 60-65;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm., immobile (per le uova extra non deve superare i 4 mm.);
- guscio o cuticola: normali, puliti, intatti;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solo come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da qualsiasi corpo estraneo di qualsiasi natura;
- gema: sviluppo impercettibile;

- odore: privo di odori estranei;
- non devono essere pulite con trattamento umido né prima né dopo la classificazione;
- non devono subire nessun trattamento di conservazione e non devono essere conservate in impianti con temperatura al di sotto dei +5° (al massimo possono essere trasportate (per non più di 24h) a temperature inferiori a +5°C);
- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio riconosciuto;
- avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna.

Saranno respinte all'origine le confezioni di uova che:

- presentino segni di invecchiamento;
- risultino imbrattate da residui fecali o da altro materiale estraneo;
- il peso di una o più uova campione sia inferiore ai limiti di peso stabiliti;
- siano imballate da più di tre giorni dalla consegna;

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO E PASTA ALL'UOVO:

Pasta di semola di grano duro:

La pasta da fornire deve essere di 1^a qualità, conforme n° 580/97 e al D.P.R. n° 187/2001.

La semola deve provenire da grano duro, coltivato in Italia, sano ed ottimamente pulito e di recente molitura. La lavorazione della pasta deve essere eseguita a perfetta regola d'arte. La pasta deve presentarsi uniforme per dimensioni, per sagomatura di ciascun formato e per quanto altro riguarda l'aspetto, le rigature e gli altri disegni che eventualmente caratterizzassero il formato, devono apparire regolarmente e nitidamente riprodotte.

La pasta deve essere fabbricata con semola di grano duro e acqua, senza altra aggiunta o integrazione anche se parziale e avere una percentuale proteica superiore al 12%.

La pasta deve:

- avere confezioni integre;
- essere di colore giallo o paglierino; saranno rifiutate paste di colore biancastro;
- essere di aspetto omogeneo senza macchie bianche o nere con superfici regolari;
- essere di sapore ed odore gradevole;
- essere senza bolle d'aria;
- avere fattura vitrea;
- essere priva di fessure o tagli;
- non essere frantumata;
- essere priva di muffe, larve o parassiti;
- essere priva di corpi estranei;
- in ottimo stato di conservazione (conservata in posti asciutti e secchi);

- dopo la cottura di sapore tipico, esente da gusti anomali;
- avere un'ottima tenuta in cottura e particolarmente adatta, prima del consumo, al trasporto in contenitori termici;
- dopo la cottura la pasta deve presentarsi senza rotture, non deve ammassarsi e presentare una certa resistenza durante la masticazione.

Qualora, ad insindacabile giudizio del Responsabile della cucina comunale, la pasta fornita venga ritenuta non idonea, la Ditta dovrà provvedere alla sua immediata sostituzione con altro tipo rispondente alle indicazioni del Responsabile comunale.

L'imballaggio deve essere originale chiuso e sigillato e rispondente alle prescrizioni della legge n° 109/92 e s.m.i.

Sarà respinta all'origine la merce che non corrisponderà ai requisiti sopraindicati, verificati anche all'atto della apertura delle confezioni.

Confezioni da 500 gr. a 5 kg. (a scelta dell'Ente).

FORMATI CHE POTRANNO ESSERE RICHIESTI:

- conchiglie
- ditalini rigati
- farfalle
- fusilli
- gnocchetti sardi
- mezze maniche rigate
- mezze penne rigate
- mutandine
- penne rigate
- pennette rigate
- pipe rigate
- sedani
- spaghetti
- tortiglioni
- gomiti
- celentani
- orecchiette
- chifferi
- gnocchi

Pastine per minestre:

- capelli d'angelo
- puntine
- stelline
- anellini
- peperini
- risi
- corallini
- tempestine
- avemarie

Pasta secca all'uovo

Il prodotto deve essere:

- rispondente alle caratteristiche della normativa vigente;
- di colore giallo, perfettamente essiccato ed esente da muffe, parassiti e con odore e sapore gradevoli;
- assenza di macchie bianche, bolle d'aria, spaccature e tagli
- non soggetto a facili fratture
- resistenza alla cottura in relazione ai vari formati, allo spessore ed alla grossezza
- indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti, muffe, corpi estranei, residui di sostanze chimiche nocive o comunque non consentite dalla normativa vigente.

L'imballaggio deve essere originale chiuso e sigillato e recare il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione, e il tipo della pasta ed il peso netto, con caratteri indelebili e ben leggibili.

Sarà respinta all'origine la merce che non corrisponderà ai requisiti sopraindicati, verificati anche all'atto della apertura delle confezioni.

Confezioni da 500 gr. a 5 kg. (a scelta dell'Ente) nei formati:

- filini
- quadrucci
- quadrettini
- fiocchettini
- farfalline
- tagliatelle

Pasta fresca all'uovo sfusa:

Deve rispondere alle caratteristiche della normativa vigente.

L'acidità non deve superare il limite di gradi 7.

La pasta deve essere esclusivamente composta da semola di grano duro nazionale con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di gusci, per un peso complessivo non inferiore a 200 gr. di uova per ogni chilogrammo di semola e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica, priva di qualsiasi conservante o "esaltatore di sapore".

(200 gr/kg di farina):

La produzione della pasta deve risalire a non più di un giorno prima dalla data di consegna alle cucine comunali.

Ai sensi del D.P.R. 9.02.2001 n° 187 tutta la pasta fresca allo stato sfuso deve essere conservata, dalla produzione alla consegna presso le cucine comunali, ad una temperatura non superiore a + 4°C, con tolleranza di 3°C durante il trasporto e 2°C negli altri casi; durante il trasporto fino alle mense comunali dovrà essere contenuta in imballaggi che assicurino un'adeguata protezione dagli agenti esterni. La pasta dovrà essere accompagnata da documento riportante le seguenti indicazioni: il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione, il tipo della pasta ed il peso netto, gli ingredienti utilizzati, la data di produzione, nonché ogni altra indicazione prevista dalle leggi in materia.

Tipologie prodotto:

tagliatelle

pasta per lasagne di dimensioni adatte per la sistemazione nelle teglie e devono poter essere preventivamente passate in acqua bollente.

pasta fresca ripiena:

Tortellini: il rapporto pasta/ripieno deve essere pari a 80/20. Dovranno avere un ripieno composto da carni bovine, suine, pollame, grana, pane grattugiato, con esclusione di frattaglie, spolpo di testa e mammelle.

Ravioli: il rapporto pasta/ripieno deve essere pari a 60/40. Il ripieno dovrà essere composto del 60% di ricotta, spinaci freschi o surgelati, formaggio grana e sale.

Gnocchi di patate: gli gnocchi devono essere composti con almeno l'80% di patate; devono essere privi di corpi estranei e/o impuri ed esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapori. Dopo la cottura non devono risultare gommosi, con assenza di retrogusti amari o acidi.

FARINE RAFFINATE E INTEGRALI

Caratteristiche generali:

- deve trattarsi di prodotti ottenuti dalla macinazione e conseguente abburrattamento del grano tenero liberato da sostanze estranee ;
- deve essere prodotto con i requisiti previsti dalla L. n° 580/67 e s.m.i.;
- non deve contenere sostanze aggiunte né organiche né inorganiche;
- non deve contenere farine di cereali diversi;
- deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni da parassiti animali, vegetali, fungini;
- non deve trattarsi di prodotti ottenuti da grano transgenico;
- provenire da grano prodotto in Italia

Confezionamento

- le farine dovranno essere confezionate in appositi sacchi sigillati, senza difetti e rotture;
- le confezioni di farina dovranno essere accompagnate da una distinta dichiarante la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome e l'indirizzo della ditta molitrice, la data di macinazione e la scadenza, nonché ogni altra indicazione prevista dalle leggi in materia (D.lgs. n° 109 del 27.01.1992 e D.lgs. n° 114 dell'8.02.2006).

Tipologie utilizzate:

Farina di grano tenero tipo “0” e “00”

- Prodotta da grano tenero tipo “0” e “00”
- rispondente alle caratteristiche della normativa vigente (L. n° 580/67 e s.m.i)
- indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti, muffe, corpi estranei, residui di sostanze chimiche o comunque non consentite dalla normativa vigente;
- priva di alterazioni di carattere organolettico;
- non deve contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali;
- confezioni da 1 kg.

Fecola di patate: confezione da 250/500 gr. (per la preparazione di dolci casalinghi)

Farina di mais

La farina di mais che servirà per fare la polenta deve essere di buona qualità: finemente macinata, di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere.

Confezioni da 1 kg.

Semolino:

E' denominato semolino di grano duro o semplicemente semolino il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro libero dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti di insetti, da muffe o altri infestanti.

Devono riportare tutte le indicazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione.

Confezioni: pacchetti da ½ kg./1 kg.

Farina integrale

La farina di grano tenero integrale macinata a pietra è ottenuta dalla molitura del chicco integro, senza ulteriore aggiunte di crusca.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti di insetti, da muffe o altri infestanti.

Devono riportare tutte le indicazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione.

Confezioni: pacchetti da ½ kg./1 kg.

AFFETTATI

Caratteristiche generali:

- Stagionati a perfetta regola d'arte;
- Perfetti sia internamente che esternamente e nella colorazione del tipo di salume richiesto;
- Ottenuti da animali nati, allevati e macellati in Italia;
- Non essere prodotti con utilizzo di budello bovino;
- Se in tranci o disossati, essere confezionati sottovuoto e conservati a temperatura di refrigerazione;
- Non presentare muffe in eccesso sul budello;
- Non presentare muffe non caratteristiche sul budello;
- Etichettatura conforme al D.lvo n° 109/92 e s.m.i.

1. Prosciutto crudo di Parma D.O.P. ai sensi L. 13.02.1990 n° 26 del Reg. CEE n° 1107/96, garantito Mins. Politiche Agricole ai sensi art. 10 Reg. CEE n° 2081/92.

Di primissima scelta, stagionatura non inferiore ai 18 mesi. Non saranno accettati prodotti che, all'atto del sezionamento, presentino alterazioni e difetti tipici del prosciutto (difetto di vena, puzzo d'osso, eccessiva salagione, fermentazione di masse muscolari, irrancidimento di grassi, ecc...) o comunque tali da renderli inutilizzabili per uso alimentare umano.

2. Prosciutto cotto: di 1^ qualità come definito dal D.M. del Ministero Attività Produttive 21.09.2005, prodotto con cosce di suini nati, allevati e macellati in Italia, selezionati e con attestato della ditta produttrice che la produzione sia realizzata **senza aggiunta di polifosfati e glutammato**, di cottura uniforme, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle o rammollimenti); avere carni di colore rosa chiaro, compatte e grasso bianco sodo e ben refilato ed il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità. Eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle leggi vigenti. Per eventuali diete speciali potrebbe essere richiesto prosciutto cotto **senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattosio, né glutammato, né proteine vegetali** in confezioni monoporzione. Il prodotto deve essere confezionato ed etichettato a norma delle leggi vigenti.

LATTE E DERIVATI

Tutti i formaggi ed i latticini devono essere prodotti con impiego di latte proveniente da mucche nate ed allevate in Italia (ad eccezione dell'Emmenthal), **di prima qualità**; devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino proveniente da animali in buono stato di salute e di nutrizione, senza aggiunta di sostanze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc....)..

I limiti microbiologici prescritti sono quelli previsti dalla vigente normativa.

I prodotti dovranno essere prodotti e confezionati nel rispetto delle norme di legge vigenti in materia.

I formaggi devono essere privi di difetti di qualsiasi ordine e grado; non dovranno presentare infestazioni parassitarie, colorazioni nocive o che mascherino tare sulla superficie del prodotto, senza macchie, gonfiori, sfoglie, marciumi.

I prodotti devono essere accompagnati dalle dichiarazioni previste nel D.D.T. (Documento di trasporto) sul quale, in base al D.lvo n° 109/92 e s.m.i., devono essere riportate alcune menzioni dell'etichettatura eventualmente mancanti nel prodotto. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei alle temperature indicate dal produttore.

Sono da fornire:

Emmental svizzero: Prodotto da puro latte vaccino fresco; grasso minimo sulla sostanza secca 45%. Deve presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte più interna. Rispondente ai requisiti del D.P.R. 1099/1953 e s.m.i..

Crescenza: avrà forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido che si mangia entro 15-20 giorni dopo la produzione. Individuato dalla denominazione commerciale crescenza maturo ha un contenuto di circa il 20% di grasso, il 17% di sostanze proteiche ed il 4% di ceneri.

Confezione richiesta: pezzatura da circa da 1 hg.

Parmigiano reggiano D.O.P.: dovrà essere sempre di prima qualità , saranno perciò rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore alla prima. Il formaggio da consegnare dovrà essere prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Bologna e deve riportare stampato a fuoco sulla crosta tutte le caratteristiche tipiche del prodotto secondo l'attuale normativa vigente, in particolare il numero di matricola del caseificio, il mese e l'anno di produzione, la scritta D.O.P., la scritta "Consorzio Tutela".

Non deve presentare difetti esterni, tipo marcescenza o altro.

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

Si richiede la fornitura della forma intera del peso di kg. 35 circa accompagnata dalla dichiarazione della ditta produttrice circa la composizione, ingredienti, data di scadenza e dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura.

Il formaggio dovrà avere una stagionatura minima di 24 mesi e dovrà corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore (D.P.R. 1269/55 e D.P.R. 15.07.1983 e D.P.R. 9.02.1990 e s.m.i.). Lo spessore della crosta non dovrà essere né superiore né inferiore a 8/4 mm..

Grana padano D.O.P.: dovrà essere di prima qualità, conforme ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione (Reg. CEE 2081/92 e Reg. CEE 1107/96), prodotto nelle zone tipiche, di sapore fragrante e delicato, pasta finemente granulosa, struttura radiale a scaglia, occhiatura appena visibile. Maturazione in ambiente naturale, stagionatura di almeno 12 mesi; spessore della crosta da 4 a 8 mm.. Si richiede la fornitura della forma intera del peso di circa 24/30 kg. accompagnata dalla dichiarazione della ditta produttrice circa la composizione, ingredienti, data di scadenza e dichiarazione circa il tempo di stagionatura.

Dovrà riportare stampato a fuoco sulla crosta il marchio del Consorzio per la tutela del formaggio Grana Padano.

Mozzarella: di produzione marchigiana, di recente lavorazione, ottenuta da latte vaccino intero pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili con grasso superiore al 44% sul s.s. e senza additivi né conservanti, confezionata a norma D.P.R. 18.05.1982 n° 322.

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

Formato richiesto: confezioni sigillate da 2,5 hg. e in formato tipo "bocconcini" da gr. 50 circa.

Ricotta di latte di vacca fresco pastorizzato, di produzione marchigiana, ottenuta dalla precipitazione delle proteine del siero attraverso trattamento termico, senza additivi e di recente lavorazione.

Ogni confezione deve avere l'etichetta con tutte le indicazioni di legge.

Confezione richiesta: 1,5 kg. circa

Pecorino nostrano della Vallesina: prodotto ricavato esclusivamente con latte di pecora, fermenti e sale, senza additivi né conservanti, con stagionatura da 30 a 60 gg., di pasta morbida, sapore delicato, con buona occhiatura, di colore paglierino tenue.

Dovrà avere tutte le caratteristiche previste dalla normativa vigente.

Confezione richiesta: forma intera del peso di circa 1,2 kg.

Robiola:

prodotta con latte di vacca intero o di capra o di entrambi, grasso minimo sulla sostanza secca 35%. Coloranti artificiali: assenti.

Deve essere cremosa, facilmente spalmabile, senza polifosfati aggiunti. Sostanze conservanti ammesse nei limiti previsti dalla normativa in materia.

Confezione richiesta: conf. da 8/10 pezzi.

Latte vaccino:

Si intende il prodotto ottenuto dalla mungitura completa, regolare ed ininterrotta di animali in buono stato di salute e di nutrizione. Con la sola parola "latte" deve intendersi il latte proveniente da vacca nata ed allevata in Italia.

Si richiede la fornitura di latte UHT (intero e parzialmente scremato), aventi le caratteristiche conformi a quanto stabilito dalla normativa vigente (R.D. n° 994/29; D.M. n° 185/91; D.P.R. n° 54 del 14.01.1997 e loro successive modifiche ed integrazioni). Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici (es. acqua ossigenata) né additivi di alcun tipo, nel rispetto del decreto Ministero della Sanità 27.02.1996 n° 209 e s.m.i.

Il latte dovrà

- al momento della consegna avere una vita residua di almeno 75 gg.
- fornito in tetra pack da 1 litro e da ½ litro.

Per particolari diete si potrà richiedere la fornitura di latti speciali.

Yogurt biologico :

Prodotto con latte di mucca nata ed allevata in Italia (intero o parzialmente scremato) fermentato da microrganismi specifici acidificanti quali "Streptococcus thermophilus" e "Lactobacillus

Bulgaricus", con la sola eventuale aggiunta di zucchero (e/ miele), frutta in purea (non in pezzi) senza aggiunta di aromi, additivi e conservanti. I fermenti lattici presenti nello yogurt devono essere "vivi" in ragione di almeno 1 milione per grammo di consumo.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.lgs. n° 109/92 e s.m.i.

Confezioni: grammi 125 netti cadauna

Dovrà essere prodotto con latte ottenuto secondo i metodi dell'allevamento biologico (Reg. CEE 2092/91 e s.m.i. e Reg. CEE 1804/99 e s.m.i.).

Burro: Prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca pastorizzato di 1^a qualità, rispondente ai requisiti chimici, fisici, organolettici come stabilito dalla legge 23.12.1956 n° 1526 e sue modificazioni ed integrazioni.

Il burro di qualità deve risultare esente da residui di eventuali sostanze chimiche.

Il prodotto dovrà essere sodo ed omogeneo, non sottoposto a congelamento, di colore bianco, debolmente paglierino, con odore e sapore dolci, caratteristici, delicati e gradevoli. Non deve contenere agenti conservanti diversi dal sale comune.

Il contenuto in peso di materia grassa non deve essere inferiore all'80%.

Sarà fornito in pani da gr. 1000, in confezioni originali e sigillate in carta politenata, riportanti sulla confezione la data di produzione e di scadenza nonché tutte le altre disposizioni previste dalle leggi vigenti in materia.

PANE E PRODOTTI DA FORNO **NON CONTENENTI OLIO DI PALMA**

Il pane deve essere prodotto con la cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano coltivato in Italia, acqua, lievito, con o senza aggiunta di sale comune, secondo la L. n° 580/67 e s.m.i.;

- il contenuto di umidità, ceneri, cellulosa e sostanze azotate deve essere quello indicato dalla stessa normativa, variabile per pezzatura;
- le farine impiegate non devono essere state trattate con sostanze imbiancanti o altri additivi con consentiti con decreto n° 209 del 27.02.1996 e s.m.i.;
- il pane non dovrà contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge;
- la fornitura si riferisce esclusivamente a pane fresco, di produzione giornaliera, consegnato a temperatura ambiente, non caldo né riscaldato;
- non dovrà essere stato conservato a freddo o con altre tecniche di conservazione e successivamente rigenerato;
- la manipolazione, la lievitatura e la cottura dovranno essere particolarmente curate al fine di ottenere un prodotto ottimo sotto ogni aspetto, rispondente alle normative, nonché conforme alle norme igieniche e tecniche stabilite dalle autorità di controllo;
- la crosta dovrà essere friabile, omogenea, di colore caratteristico dorato, alla rottura deve mostrarsi croccante, leggermente sbriciolabile ma aderente alla mollica;

- mollica bianca, senza macchie, soffice ed elastica, porosa ed omogenea; dovranno essere scartati prodotti che mostrano una mollica cruda o filamentosa;
- aroma e gusto caratteristici e gradevoli (non odore di rancido, di farina cruda, di muffa, di lievito o altro);
- l'impasto deve risultare privo di grumi di farina e dall'esame microscopico non devono risultare presenti corpi estranei, né tantomeno farine di semi novici;
- deve essere accompagnato da una distinta dichiarante il tipo di prodotto, il peso, gli ingredienti, il nome e l'indirizzo del produttore, la data del confezionamento;
- il trasporto del pane dal luogo di lavorazione alla cucina centralizzata avverrà, con mezzi idonei, in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, tenuti chiusi in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento o, in caso di approvvigionamento tramite terzi non produttori, il pane sarà confezionato in buste complete di etichetta secondo la normativa vigente.

Tipologie richieste:

Pane comune bianco fresco: prodotto con farina di tipo "0", acqua, lievito, sale; confezionato singolarmente in pezzature da 70 g. e 500 g. circa.

Grissini freschi senza sale:

dovranno essere prodotti con farina tipo 0 e tipo 00 e devono essere conformi alle disposizioni di legge. Sulle confezioni (o sul contenitore in caso di vendita allo stato sfuso) dovranno essere riportate tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80 titolo V e dal D.L. n° 109 del 26.01.1992.

Pane grattugiato

Il prodotto deve essere assoggettato alla disciplina della legge n° 580 del 4.07.1967 e s.m.i. Deve essere ottenuto dalla macinazione del comune pane secco. Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe.

Altri prodotti da forno:

Pizza al pomodoro, pizza al rosmarino, crackers non salati.

OLII

Olio extra vergine di oliva superiore D.O.P.

Dovrà essere giovane (da 3 a 12 mesi), ottenuto da olive di provenienza italiana e prodotto in stabilimenti italiani, in perfetto stato di conservazione, avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto di netto, sapido, che ricordi quello dell'oliva; dovrà essere assolutamente privo di odori disgustosi: di rancido, di putrido, di muffa, di verme, ecc.. Potrà presentare, secondo la provenienza o la tecnica di lavorazione, una colorazione variante da giallo paglierino a giallo verdastro. Dovrà essere esclusivamente ottenuto meccanicamente dalle olive in prima spremitura, non aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. Spremitura a freddo.

Inoltre l'olio extra vergine di oliva dovrà contenere non più dell'1% in pesi di acidità espressa come acido oleico (reg. CEE 2568/91) e valore di acidità libera al momento del confezionamento inferiore allo 0,2%.

Dovrà inoltre corrispondere a quanto stabilito dal Regolamento CE n° 1019/2002 del 13.06.2002, Reg. CE n° 865/04 e D. MIPAF 14.11.2003.

I recipienti dovranno essere ermeticamente chiusi e apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione o la sigla del confezionatore, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del sigillo stesso.

Il prodotto dovrà essere etichettato secondo la normativa vigente (Decreto Ministero Politiche Agricole 10 ottobre 2007). La fornitura deve essere fatta con recipienti a perdere (in vetro scuro o in latte) da lt. 5.

Per l'asilo nido è richiesta la fornitura di specifico olio extravergine di oliva destinato alla 1^ infanzia arricchito con vitamine E, A e D.

Olio di semi di arachide

Dovrà essere fluido, di colore giallo molto chiaro, limpido, di odore e sapore lievissimi, ricordanti quelli delle arachidi, gradevole. Dovrà assolutamente essere privo di odori disgustosi, di rancido, di putrido, di muffa, ecc..

L'olio dovrà derivare dalla lavorazione del solo seme di arachide:

- dovrà presentare una acidità libera totale, calcolata in acido oleico, non superiore allo 0,5%;
- non dovrà contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione;
- la decolorazione dei pigmenti, eventualmente presenti, dovrà essere stata effettuata a norma dell'art.3 della L.27/1/1968 n.35 e s.m.i.;
- etichettatura: secondo il D.lgs. n° 109/92 e s.m.i.

Confezione richiesta: lattine da 5 kg.

Etichettatura conforme al D.lvo n° 109/92 e s.m.i.

ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

Polpa di pomodoro fine e pomodori pelati superiori:

Devono essere coltivati e confezionati in Italia. Devono possedere i requisiti minimi previsti dal D.P.R. 428/1975 e s.m.i.; in particolare i pomodori dovranno essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico odore del pomodoro maturo e di provenienza italiana.

I pelati devono essere di qualità superiore e possedere le caratteristiche previste all'art. 4 della legge anzidetta. Il peso dello sgocciolato non deve essere inferiore al **70%** del peso netto; il succo di governo deve contenere almeno il 50% di passato di pomodoro.

Dovrà esserne garantita la sterilità (assenza di contaminanti batterici e fungini, assenza della tossina botulinica).

I contenitori devono rispondere ai requisiti, per i materiali usati, fissati dalle disposizioni di legge in materia. Saranno respinte all'origine le scatole che evidenzino, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

Le scatole devono aver subito un trattamento termico idoneo ad assicurare al prodotto l'impossibilità di forme di inquinamento batterico e/o fungino con ripercussioni dirette o indirette (tossine) nei confronti della salute dell'uomo.

Su ogni scatola devono essere riportate le indicazioni previste dal D.lvo n° 109/92 e s.m.i.

Confezioni richieste da 2,5 kg. e da 1 kg.

Tonno al naturale:

Il prodotto deve provenire da tonni di piccole dimensioni, preferibilmente di natura “STRIATA” e non “A PINNA GIALLA”, deve presentarsi in condizioni igieniche ottime, esente da qualsiasi alterazione anche visibile; inoltre il trancio deve risultare intero con colorazione uniforme ed esente da ossidazioni o da decolorazioni e rosa nel suo interno, con consistenza uniformemente compatta, non stopposa; dovrà inoltre risultare esente da vuoti o parti estranee come pelle, squame e grumi di sangue. I fasci muscolari devono essere consistenti, ma cedevoli alla pressione esercitata con un utensile da cucina; debbono essere disposti in fasi concentriche uniformi nella loro sezione, ben aderenti tra loro. L’odore sarà gradevole e caratteristico; l’acqua dovrà essere assente ed i pezzetti non dovranno superare il 5% del peso totale.

All’apertura del vaso debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegrado già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.

Per quantità di mercurio presenti si rimanda al D.M. 9.12.1993 e D.Lgs. 30.12.1992 n° 531.

Si richiede che le carni di tonno provengano da stabilimenti nazionali (non comunitari riconosciuti)

Contenitori: debbono rispondere ai requisiti, per materiali usati, alle disposizioni vigenti di legge in materia.

I contenitori debbono avere subito trattamento termico idoneo ad assicurare al prodotto l’impossibilità di forme di inquinamento batterico con ripercussioni dirette o indirette nei confronti della salute dell’uomo.

Su ogni confezione devono essere riportate le indicazioni previste dal D.lvo 109/92 e s.m.i.

Formati richiesti: scatolette da 80 e da 600 gr. e scatole da 1,7 kg.

Cipolline all’agro: scatole di latta da circa 2,5 kg.

Funghi trifolati sott’olio di oliva: confezione da circa 2,5 kg.

Carciofini sott’olio di oliva, tagliati a spicchi: confezione da circa 4 kg.

Condimento per insalata di riso AL NATURALE :

non contenente oli vegetali. Vegetali minimi richiesti: peperoni, olive, carote, fondi carciofo, funghi prataioli coltivati, cetrioli, capperi, finocchi, rape, piselli, **NO WURSTEL**.

Dovrà esserne garantita la sterilità (assenza di contaminanti batterici e fungini, assenza della tossina botulinica).

I contenitori devono rispondere ai requisiti, per i materiali usati, fissati dalle disposizioni di legge in materia. Saranno respinte all’origine le scatole che evidenzino, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

Le scatole devono aver subito un trattamento termico idoneo ad assicurare al prodotto l’impossibilità di forme di inquinamento batterico e/o fungino con ripercussioni dirette o indirette (tossine) nei confronti della salute dell’uomo.

Su ogni scatola devono essere riportate le indicazioni previste dal D.lvo n° 109/92 e s.m.i.

Formato richiesto da 2,5 kg. circa.

Sardine sott’olio di oliva in scatola

Il prodotto da fornire deve essere ottenuto dalla lavorazione dei pesci della specie “Clupea pilchardus”, di provenienza Mediterranea o Nord Europa. Le sardine devono essere decapitate, sviscerate ed accuratamente selezionate per grandezza e qualità. La lunghezza delle sardine deve essere compresa tra gli 8 e 12 cm. circa. Le sardine devono presentarsi con il dorso color bluastro ed il ventre argenteo.

Le sardine devono risultare indenni da alterazioni di qualsiasi specie e devono essere compatte e consistenti. All’atto dell’apertura della scatola il pesce deve risultare completamente coperto

dall'olio. Tolto dalla scatola e privato dell'olio deve conservare, anche dopo un'ora, il suo normale colore che non dovrà subire annerimenti o viraggi.

La proporzione in peso dell'olio deve risultare da gr. 20 a gr. 35 per ogni 100 gr. di pesce. Nell'olio di sgocciolamento può essere presente solo qualche goccia di acqua. La presenza di metalli pesanti nell'alimento è indicata nel D.M. 9.12.1993.

I contenitori non devono presentare difetti, punti di ruggine, corrosioni interne ed esterno e devono possedere i requisiti previsti dalle leggi vigenti.

Confezioni: da 0,5-1 kg.

Capperi sotto sale: I capperi dovranno essere:

- maturi freschi, sani e ben lavati;
- colore, odore e sapore caratteristici;
- privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie;
- confezioni: da 1 kg.

Olive verdi e nere snocciolate in salamoia:

Le olive devono rispondere alla specie botanica ed alla cultivar dichiarate in etichetta. Il liquido di governo non deve presentare difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Devono essere in contenitori riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge (L. 283/1962, D.M. 21.03.1973 e s.m.i.); per limiti di piombo totali negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagna si fa riferimento al D.M. 18.02.1984, oltre al D.P.R. 777 del 23.08.1982.

Gli scarti in peso rispetto alla dichiarazione non devono essere superiori all'1% per confezioni tra i e 5 kg.

Confezioni richieste: da 1,5 kg. circa

Pesto pronto alla genovese surgelato: Deve essere prodotto e confezionato secondo le norme di legge. Il prodotto dovrà essere preparato con olio extra vergine di oliva.

Confezioni richieste: da 1 kg.

Marmellate di agrumi e Confetture di frutta:

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche previste nel D.P.R. 401/R del 1982 e s.m.i.

Il prodotto dovrà essere costituito da polpa di frutta tagliata a pezzi, con massa omogenea più o meno compatta e gelificata. L'aroma, il sapore ed il colore dovranno richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si dovranno riscontrare sapore estranei, ammuffimenti, presenza di materiali estranei e cristallizzazione degli zuccheri.

Quantità minima di frutta in generale: non inferiore al 70%

Gusti: **frutti** di bosco, mirtilli, arance, ciliegia, fragola, albicocca, pesca, prugna, fichi (e comunque su richiesta del Responsabile delle cucine comunali).

Confezioni da 500-1000 gr.

CEREALI IN GRANI:

Caratteristiche generali:

- dovranno risultare di provenienza nazionale e indenni da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e fungini;
- non devono contenere altri semi, devono essere a granella uniforme, integra e pulita;
- non devono essere transgenici;

Confezionamento: dovranno essere confezionati in involucri trasparenti, sigillati, sottovuoto, senza rotture o difetti.

Le confezioni dovranno essere etichettate ai sensi del D.L. n° 109/92.

Riso bianco e integrale

Caratteristiche generali

- Deve trattarsi di tipo “ARBORIO” o “BALDO” o “VIANONE NANO” O “CARNAROLI” prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinazione (L. n° 325/58 modificata dalla L. n° 586/62 e D.lgs. 109/92).
- non deve essere stato trattato con agenti chimici o fisici o addizionato con sostanze che possono modificare il colore naturale o alterarne la composizione;
- deve risultare dall'ultimo raccolto, indenne da alterazioni di parassiti animali, vegetali o fungini;
- deve avere grandi chicchi, il cui nucleo rimane al dente

Caratteristiche organolettiche

- non deve avere odore di muffa né altro odore diverso da quello caratteristico
- deve avere buona resistenza alla cottura, i chicchi non devono perdere la forma (deve essere indicato il tempo massimo di cottura);
- deve mantenere buoni caratteri organolettici anche per un certo periodo dopo la cottura e a temperatura di +65°C (deve essere indicato il tempo massimo di permanenza a queste condizioni);

Tipologie utilizzate:

- **riso superfino “CARNAROLI” “ARBORIO” o “BALDO” o “VIANONE NANO”**

Formato richiesto: confezioni sottovuoto da 1 kg.

Orzo perlato--farro decorticato: dovranno provenire da produzioni agricole coltivate secondo il metodo biologico (Reg. CEE n° 2092/91 e s.m.i): confezioni richieste da 500 gr.

LEGUMI SECCHI NAZIONALI

Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alle norme vigenti; regolarmente riconosciute ed autorizzate ai sensi delle leggi vigenti. I prodotti dovranno essere di 1^a qualità; non devono presentare infestazione da parassiti, spezzature, corpi estranei né essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

I prodotti da utilizzare sono: fagioli borlotti, fagioli cannellini, ceci, lenticchie rosse sguosciate.

- Fagioli

Dovranno essere quelli identificati dalla denominazione commerciale "fagioli borlotti" e "fagioli cannellini".

Per quanto riguarda la conservazione ed il confezionamento dovranno rispondere all'apposita legislazione vigente.

I fagioli dovranno essere: sani, secchi, ben selezionati, del nuovo raccolto, interi, pressoché uniformi e lisci, esenti da tarli, macchie, spezzature e corpi estranei con la tolleranza non superiore a quella ammessa dalle consuetudini connesse per i fagioli di 1^a qualità.

I fagioli in acqua debbono cuocersi senza spaccarsi e senza perdere la buccia, ma gonfiandosi in giusta misura.

Confezioni richieste: da 5 kg.

- Ceci

Oltre alle caratteristiche previste precedentemente, i ceci dovranno essere del tipo identificabile sotto la denominazione commerciale di "ceci bianchi" di colore chiaro tendente al giallo.

Confezioni richieste: da 5 kg.

-Lenticchie piccole di provenienza italiana

- Lenticchie rosse decorticate: Confezione richiesta da 500 gr.

PRODOTTI ITTICI (freschi o surgelati):

I prodotti devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 853/04 e del Regolamento CE n. 834/07;
- essere etichettati ai sensi delle norme vigenti;
- per i prodotti freschi, appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A previste dal regolamento n° 2406/96/CE e s.m.i.;
- alla consegna presso le cucine comunali non avere superato 1/3 di vita commerciale;
- essere presentati perfettamente **deliscati**, eviscerati o sfilettati senza pelle o in tranci; se in filetti o tranci devono essere confezionati;
- essere conservati sotto ghiaccio o a temperatura non superiore a quella del ghiaccio fondente per i prodotti freschi, a una temperatura non superiore ai -18°C per i prodotti surgelati o congelati;
- Il livello di mercurio dovrà rientrare nei limiti previsti dalle norme vigenti.

Sono escluse partite di pesce provenienti dai paesi asiatici.

I prodotti devono avere i seguenti caratteri organolettici:

1. stato di freschezza (aspetto generale brillante, carne soda ed elastica, non conservare l'impronta della pressione generale);
2. avere odore gradevole, non ammoniacale, colore chiaro ed uniforme;
3. assenza di bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni;
4. assenza di colorazioni anomale e di muffe ed assenza di macchie da sangue.

I prodotti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti; la ditta fornitrice deve garantire nella maniera più assoluta e totale il rispetto della catena del freddo.

I prodotti non devono presentare segni d'un parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

Il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici.

Saranno respinte all'origine le partite di pesce surgelato che evidenzino alterazione della coloritura o del sapore o dell'odore prima o dopo la cottura, presenza di parassiti, insudiciamento, presenza di sostanze non ammesse o livelli superiori a quelli consentiti.

La contaminazione da mercurio deve essere inferiore a 1,0 mg./kg. come stabilito dal Regolamento CEE n° 221/2002.

Tipologie richieste:

Prodotti surgelati

Filetto di Platessa n. 3L

- per pezzatura 3L si intende la parte ventrale della platessa che è anche la più grande;
- provenienza: Oceano Atlantico
- glassatura: max 30%
- pezzatura: 100/120 g.

Coda di rospo decapitata e pulita senza pelle

- Provenienza: Mare Mediterraneo
- Pezzatura: 200/250 g.

Vongole cotte surgelate

- Provenienza: Mare Adriatico
- Confezione: 1 kg.

Seppie:

- pezzatura: 1-2 Kg.
- intere e spellate
- provenienza: Mare Mediterraneo
- glassatura: max 5%

Gamberi sgusciati:

- provenienza: Mare Mediterraneo
- confezione: da 1-2 kg.

Misto per sugo (gamberetti, calamari) - provenienza: Mare Mediterraneo

Halibut - provenienza Nord Europa/ Oceano Atlantico

Filetti di spigola

Filetti di cernia

Filetti di sogliola

Provenienza Mare Mediterraneo

Prodotti freschi

- Filetti di persico (perca fluviatilis): provenienza Nord Europa
- coda di rospo: provenienza Mare Mediterraneo
- spigola
- sogliola
- cernia
- merluzzo: provenienza Mare Mediterraneo
- cozze, vongole, canocchie, razza (per preparazioni sughi): provenienza Mare Adriatico

Il pesce dovrà essere fornito eviscerato e deliscato

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI ORIGINE BIOLOGICA NAZIONALE O NON BIOLOGICA ITALIANA O A FILIERA CORTA NAZIONALE

I prodotti ortofrutticoli freschi devono presentare le seguenti caratteristiche (le caratteristiche merceologiche richieste devono corrispondere a quelle riportate sulla confezione):

- devono appartenere alla 1^a categoria (extra o “Q.C.”) e non alla “seconda scelta”
- devono essere esclusivamente di produzione nazionale;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizione;
- devono essere omogenei in pezzatura e freschezza; devono avere raggiunto la compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- devono essere interi, senza ammaccature, lesioni, lacerazioni o attacchi parassitari;
- non devono presentare corpi o prodotti estranei e comunque non devono presentare appassimento o residui terrosi;
- devono essere puliti ed asciutti (non devono presentare un’umidità anomala esterna);

- le patate, le cipolle e gli aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma.
- **provenire da agricoltura biologica. Tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto.** Qualora la ditta appaltatrice, in determinati periodi dell'anno, non sia in grado di fornire una sufficiente varietà di prodotti, la fornitura dovrà essere integrata con prodotti provenienti da aziende nazionali che operino con lotta integrata.
- non devono presentare odori o sapori anomali o estranei. In questo caso, lo scarto dato da caratteristiche non idonee non deve superare il 10%
- devono essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- la ditta dovrà consegnare mensilmente alle responsabili delle cucine l'elenco dei prodotti che è in grado di offrire, garantendo sempre una sufficiente varietà nell'ambito della stagionalità dei prodotti;
- imballaggio: la merce dovrà essere consegnata tre volte alla settimana, a terra in imballaggi ben puliti e sanificati che dovranno essere contenuti in rollo-box. In conformità alle normative vigenti, ogni imballaggio dovrà recare: identificazione del servizio di imballaggio e spedizione, denominazione del prodotto se il contenuto non è visibile, la specificazione della varietà; paese di origine del prodotto ed eventualmente la zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale; categorie e calibro del prodotto espresso dai valori minimi e massimi consentiti per i diametri e le circonferenze.

Verdura allo stato fresco

Tutti gli ortaggi in genere devono essere:

- interi, sani (non saranno accettati prodotti offerti da marciume e che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), freschissimi e di prima qualità, ben asciutti, privi di altri corpi estranei o prodotti eterogenei e di terrosità;
- devono presentare le precise caratteristiche merceologiche tipiche della specie;
- mondati di parti non direttamente utilizzabili come i gambi, i penduncoli, le radici e le foglie non commestibili o comunque eccessive;
- esenti da qualsiasi altro effetto o tara che possa alterarne i caratteri organolettici e da danni provocati da insetti o parassiti;
- privi di odori e sapore estranei e di umidità esterna anormale (in caso contrario verrà operata una riduzione del peso del 2-5%);
- presentare in modo uniforme le caratteristiche della stesse specie botanica, varietà e zone di provenienza;
- il contenuto di ogni imballaggio dovrà essere omogeneo e comprendere esclusivamente ortaggi della stessa provenienza, varietà e calibro e sostanzialmente dello stesso grado di sviluppo e colorazione.

Non saranno assolutamente accettati ortaggi che:

- presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti;
- siano stati trattati con sostanze chimiche nocive;

Ortaggi a foglia

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- in caso di formazione di cespi, questi dovranno presentarsi serrati;
- dovranno essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei;
- devono presentare un colore verde brillante, non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura:

Ortaggi richiesti:

Asparagi

Bietole

Spinaci

Sedano verde

Insalata invidia

Insalata canasta

Insalata lattuga

Insalata marulla

Cicoria

Radicchio rosso di Treviso

Rucola

Cavolo broccolo

Cavolo cappuccio

Cavolfiore

Cavolo verza

Carciofi

Pisellini

Ortaggi a radice

Carote: devono essere consistenti, croccanti, non legnose e dalla forma e dimensione regolare (non ricurve, biforcute, ecc...). Sono ammessi alcuni difetti quali leggere deformazioni o screpolature. Non devono presentare radici.

Finocchi:

- devono essere di buona qualità, con guaine esterne serrate, bianche e croccanti alla frattura (vanno esclusi prodotti avvizziti);
- le radici alla base devono essere asportate con taglio netto e non presentare marciumi nella zona di taglio.

Ortaggi a tubero:

Patate a pasta bianca, gialla e rossa:

- Le patate dovranno avere morfologia uniforme, con peso minimo di gr. 150 e massimo di gr. 200 per tubero e dovranno avere le caratteristiche proprie di ogni singola varietà nazionale;
- dovranno essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite dovranno essere composte da tuberi appartenenti ad una sola varietà;
- il peso minimo potrà essere inferiore a quello stabilito solo nel caso sia richiesta la fornitura di “patata novella”;
- dovranno essere pulite, senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti alla superficie o sparse nel casso;
- non devono presentare germogli filanti o incipienti, né tracce di inverdimento epicarpale, di marciume, di attacchi di insetti e/o parassiti, di danni da trattamenti (fitotossicità), devono presentare, al taglio, una superficie uniforme in termini di consistenza. Non devono essere avvizzite ma croccanti e turgide;
- non devono presentare odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura.

Tipi richiesti:

patate novelle: polpa tenera, piccole dimensioni, per arrosti;

patate a pasta bianca, gialla e rossa.

Ortaggi a bulbo

Cipolle

- Devono avere morfologia uniforme, le brattee esterne ben essiccate e non devono essere germogliate. Non devono presentare marciume nella parte apicale né attacchi di insetti o parassiti. Devono essere turgide e di consistenza croccante al taglio. Tipologia: cipolle bianche e cipolle dorate.

Aglione

- Deve essere di morfologia uniforme, ben essiccato e non deve presentare germogli, marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti. Deve essere turgido e di consistenza soda al taglio.

Ortaggi da frutto

- Devono presentare una consistenza soda, turgida e croccante al taglio. La forma, il colore e l'aspetto devono corrispondere alla tipicità della varietà;
- Non devono presentare marciumi o attacchi parassitari.

Pomodori (verdi e rossi): tipo costoluto e S. Marzano

Melanzane

Zucchine

Zucche gialle

Peperoni

Cetrioli

Fagiolini

Funghi champignon

Odori: Alloro, salvia, basilico, prezzemolo, rosmarino, timo, finocchio selvatico e maggiorana.

Verdura surgelata

Caratteristiche:

La produzione, il confezionamento e la distribuzione della verdura surgelata da fornire dovranno essere effettuati secondo le norme di legge nazionali e comunitarie vigenti in materia. I prodotti devono provenire da produzioni nazionali.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15.06.1971 e s.m.i.

Il trasporto degli alimenti deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano i requisiti previsti dalle leggi vigenti.

La verdura surgelata dovrà essere:

- di buona qualità, priva di corpi estranei, intatta, proveniente da materie prime sane, in buone condizioni di igiene, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza;
- dovrà presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- avvenire un tenore di nitriti non superiore a 5 ppm ed i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dal Decreto 9.05.2002 Ministero della Salute.

La temperatura dovrà essere mantenuta in tutti i punti del prodotto ad un valore pari o inferiore a – 18°C .

La ditta aggiudicataria dovrà garantire nella maniera più assoluta e totale il rispetto della catena del freddo e saranno respinti i prodotti che presentino scongelamenti o altri segni visibili di deterioramento.

Le confezioni dovranno essere da 2,5 kg. per le seguenti tipologie: fagiolini finissimi, spinaci, asparagi, funghi champignon, piselli fini, minestrone 12 verdure, patate a spicchi, carciofi a spicchi, carote a rondelle e bietole.

Su tutti i prodotti dovranno essere assenti gli additivi chimici e residui di fitofarmaci, non dovranno esservi presenti germi patogeni e/o loro tossine.

Dovrà provenire da agricoltura biologica ITALIANA. Tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal MIPAF. Qualora la ditta appaltatrice, in determinati periodi dell'anno, non sia in grado di fornire una sufficiente varietà di prodotti, la fornitura dovrà essere integrata con prodotti provenienti da aziende che operino con lotta integrata.

FRUTTA FRESCA DI ORIGINE BIOLOGICA ITALIANA o NON BIOLOGICA A FILIERA CORTA O NAZIONALE

La merce dovrà essere consegnata a terra in imballaggi ben puliti, che dovranno essere contenuti in roll-box; le caratteristiche dell'imballaggio sono riportate alla sezione "Verdure fresche".

Caratteristiche

- I prodotti da fornire dovranno essere di 1^a qualità, essere giunti a compiuta maturazione fisiologica e commerciale idonea per il consumo;
- Dovranno essere di produzione esclusivamente nazionale (ad eccezione delle banane);
- Dovranno provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizione;
- **dovrà provenire da agricoltura biologica. I prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto MIPAF;** Qualora la ditta appaltatrice non sia in grado di fornire, in determinati periodi dell'anno, una sufficiente varietà di prodotti, la fornitura dovrà essere integrata con prodotti provenienti da aziende nazionali che operino con lotta integrata.
- Dovranno essere sani, interi e ben puliti, privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti, di umidità esterna anomale, di odori e sapori estranei, senza tracce di appassimento, alterazioni, guasti, ammaccature e dovranno avere pezzatura uniforme;
- Dovranno essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- Dovranno presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e delle varietà richieste ed avere le seguenti grammature: mele, pere, kiwi, arance e pesche: 100/130 gr.; prugne, albicocche e mandarini: 90/100 gr.; banane: 150/200 gr.; limoni: 100/130 gr., fragole 30/40 gr., ananas, melone, 500/700 gr.
- I vuoti devono essere a perdere, il contenuto di ogni imballaggio dovrà essere omogeneo e avere un grado di maturazione uniforme;
- Non saranno accettati prodotti che:
 - abbiano subito particolari trattamenti tecnici atti a modificare il naturale processo di maturazione e a favorire le colorazioni e la consistenza;
 - siano stati trattati con sostanze chimiche nocive o comunque non consentite dalle leggi vigenti in materia;
 - presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

FRUTTA RICHIESTA:

Mele: golden delicious, red delicious, fuji, impero, royal;

Pere: william, abate, decana, conference, william rosa;

Pesche: comuni a pasta gialla, comuni a polpa bianca, nettarine o pesche noci;

Susine

Albicocche

Ciliegie

Fragole

Uva da tavola bianca e rossa

Arance: navel e tarocco

Mandarini e mandaranci (Clementine)

Limoni

Castagne

Banane

Meloni

Kiwi
Ananas

FRUTTA SECCA: noci, mandorle, nocciole, pinoli

BEVANDE:

The deteinato e camomilla:

- non devono contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia, ecc....
- devono essere conformi alle norme di legge in materia;
- non devono presentare sapori e odori estranei;
- confezioni da 100 buste contenti filtri da circa 1,5 gr.
-

Orzo solubile

Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei. Confezioni da 0,5 kg.

VARIE:

Aceto bianco: il prodotto deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino (D.P.R. 12 febbraio 1965 e s.m.i.); acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%; non deve contenere coloranti né sostanze acetiche di sorta; non deve avere subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli. Deve essere imbottigliato in bottiglie di capacità 1 litro, secondo i requisiti prescritti dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n° 162 e D.P.R. 14 maggio 1968 n° 773.

Sale marino iodato alimentare raffinato grosso e fino

Conforme al D.M. n° 255 dell'1.08.1990. Assenza di impurità e corpi estranei. Confezioni da 1 kg.

Bicarbonato purissimo di sodio per uso alimentare in confezione da 1 kg.

Zucchero raffinato semolato

e Zucchero di canna integrale non raffinato sfuso

Deve essere estratto dalla barbabietole e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticata con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monochino molto minuti. Non deve presentare impurità o residui di insetti. Deve comunque corrispondere alla normativa vigente alla normativa vigente (L.L. 31.03.1980 n° 139).

Confezioni da 1 kg.

Lievito per dolci (tipo lievito Angelo o simili): conforme alle normative vigenti, in confezioni da 15 g.

Vanillina pura: conforme alle normative vigenti, in confezioni da 0,5 g. e da circa 500 g.

Fecola di patate

Fette biscottate: devono essere ottenute con farina di grano tenero tipo “0”, sale, lievito naturale, grassi vegetali non idrogenati, zucchero, estratto di malto d’orzo e mais, farina di frumento maltato.

- devono essere prodotte in conformità dal D.P.R. n° 283/93 e s.m.i.;
- devono essere prive di odori e sapore anomali e sgradevoli;
- devono essere fresche, friabili e croccanti;
- devono essere chiuse in sacchetti e non presentare difetti;
- devono essere etichettate dai sensi del D.L. 109/92 e s.m.i.

- non devono contenere OLIO DI PALMA

Confezione richiesta da 720 gr ca.

noce moscata macinata, chiodi di garofano, bacche di ginepro, peperoncino, : confezioni da 0,5 kg.

Zafferano in polvere;

Aromi essiccati: rosmarino, salvia, timo, maggiorana, origano, ecc....

Dovranno essere prodotti con materie prime ottenute e trasformate secondo i metodi dell’agricoltura biologica (Reg. CEE n° 2092/91).

Miele biologico regionale o italiano

Dovrà essere:

- privo di materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione come muffe o insetti e granelli di sabbia;
- privo di odori e sapori estranei;
- esenti da processi di fermentazione, anche iniziali;
- non sottoposto a trattamento termico che comporterebbe la distruzione di gran parte di enzimi contenuti o l’inattivazione degli stessi;
- tipo: millefiori o di acacia (su richiesta dei responsabili comunali)

Confezioni richieste: da 500 gr.

Dovrà essere prodotto con materie prime ottenute e trasformate secondo i metodi dell’agricoltura biologica regionale o nazionale.

Yogurt scremato magro al naturale non zuccherato

In confezioni da 500 ml

Maionese: composta da olio di semi di girasole (80%), acqua, tuorlo d’uova, aceto di vino, sale, senape, zucchero e aromi.

In confezioni di vetro da 1 Kg. – 5 Kg.

Preparato per brodo e condimento a base di glutammato di 1^a qualità.

Panna da cucina: in confezioni da ml. 200

Cacao in polvere

Cioccolato spalmabile contenente cacao, nocciole almeno al 30% e privo di olio di palma, in confezione da 350 gr o 500 gr o 1 kg.

Succhi di frutta e polpa di frutta (100%) da agricoltura biologica alla pesca, pera e albicocca in bottiglie da 200 e 700 gr. (frutta contenuta nei succhi non inferiore al 50%).

Biscotti secchi senza olio di palma

I biscotti devono essere ottenuti dalla lievitazione e cottura di impasti preparati con farine alimentari ed il produttore è obbligato ad indicare da quale vegetale proviene la farina impiegata nella lavorazione.

I biscotti non devono contenere olio di palma, nè coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative di legge.

I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri idonei al contenimento di prodotti alimentari. Su ciascuna confezione vanno indicati chiaramente gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità riferita al peso del prodotto, nonché la data di scadenza.

Non devono essere dolcificati con saccarina o con altre sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti dal saccarosio e dal fruttosio, non devono avere zuccheri aggiunti.

Per particolare diete, si potrà richiedere la fornitura di biscotti senza zucchero, senza uova, senza latte.

Tipologie: secondo le indicazioni del Responsabile della cucina comunale.

Prodotti dolciari freschi

Le caratteristiche dei prodotti dolciari freschi, da forno, da fornire dovranno soddisfare tutte le leggi ed i regolamenti in materia.

Dovranno essere preparati:

- con l'impiego di farina di grano tenero tipo 0 o 00 e farina integrale o di riso;
- senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti;
- con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- senza impiego di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine animale e olio di palma.

La fornitura è richiesta per le seguenti tipologie di prodotto, secondo le tabelle dietetiche allegate o in occasione di particolari ricorrenze:

- torta margherita
- ciambellone
- crostata alla frutta
- maritozzi
- brioches (anche ripiene marmellata o crema)
- panettoni
- pandori
- colombe

- torrone
- castagnole
- zeppole

o altre tipologie richieste dal Responsabile della Cucina Comunale.